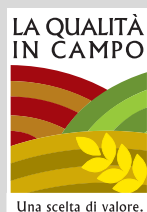


LA QUALITÀ IN CAMPO



LA FILIERA DEL GRANO DURO






LA QUALITÀ IN CAMPO



LA FILIERA DEL GRANO DURO



Coordinamento contenuti:
Ermanno Comegna
Direzione Economica e Internazionale, Confagricoltura

Testi sulla filiera produttiva:
Marco Mentessi
Servizio Produzioni Vegetali, Confagricoltura

Coordinamento scientifico:
Marco Esti
docente in Scienze e Tecnologie Alimentari
Università degli Studi della Tuscia

Coordinamento generale:
Stefano Genovese
Relazioni Esterne, Confagricoltura

La qualità in campo. Una scelta di valore pag. 5

Giovanni Alemanno
Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

La qualità come risorsa e strategia competitiva pag. 9

Federico Vecchioni
Presidente Confagricoltura

La qualità in campo. La filiera produttiva pag. 12

Grano duro: un alimento essenziale, non solo per l'Italia pag. 13

La qualità in campo. La percezione del consumatore pag. 36

Sempre più voglia di pasta. E di (buon) pane pag. 33

Anna Scafuri
Giornalista

La pasta, una fonte di benessere pag. 39

Alfonso Iaccarino

LA QUALITÀ IN CAMPO. UNA SCELTA DI VALORE

Gianni Alemanno

Ministro delle Politiche Agricole e Forestali

La qualità è la vera carta vincente dell'agroalimentare italiano, ma oggi da sola non basta: è necessario "fare sistema" per migliorare la nostra presenza sui mercati internazionali. La concorrenza diventa infatti sempre più agguerrita da parte dei Paesi mediterranei, che hanno spesso costi inferiori e una migliore organizzazione di mercato rispetto alla nostra, che risulta frammentata e ha difficoltà nella distribuzione. Nella consapevolezza di questo, il nostro lavoro di tutela e di valorizzazione del grande patrimonio agroalimentare italiano acquista anche maggior forza: l'eccellenza italiana, dimostrata anche dal primato di 148 prodotti Dop e Igp in Europa pari al 21% del totale, testimonia infatti il nostro impegno costante per incoraggiare le produzioni agricole di qualità, proteggendo nel contempo i prodotti dalle imitazioni e dagli abusi.

Oggi, poi, con l'approvazione al Senato del decreto sulla coesistenza, possiamo dire che l'Italia ha ribadito ancora una volta la scelta della qualità dei propri prodotti grazie a regole certe per tutelare le produzioni agricole tipiche e il Made in Italy. Il decreto legge, molto prudente e rigoroso, mira infatti ad evitare contami-



nazioni ed è ispirato ai principi della coesistenza, della libertà di scelta e della precauzione. Si tratta quindi di un risultato importante che garantisce i consumatori sulla sicurezza e qualità degli alimenti.

Nessun Governo prima di noi ha creduto e investito tanto sulla valorizzazione delle tipicità, sulla salvaguardia e la tutela della qualità e della sicurezza alimentare, ottenendo grandi risultati in ambito sia nazionale sia europeo. L'agricoltura e il sistema agroalimentare del nostro Paese sono infatti del tutto in contrasto con la cultura dell'indifferenza alla qualità, della standardizzazione vegetale, alimentare e produttiva, e certamente la qualità del nostro sistema produttivo non concede nessun margine al dubbio. D'altra parte, il primato del nostro "sistema agricolo" è legato a tante battaglie vinte sino a oggi, come a quelle che continueremo ad affrontare. Battaglie che la dicono lunga sulle potenzialità di un'agricoltura e di un agroalimentare basati proprio su qualità e tipicità.

Il 2005 è l'anno dell'applicazione della Politica agricola comunitaria ed è l'anno della svolta per l'agricoltura italiana, soprattutto nelle aree più deboli del Paese. Un maggiore raccordo tra il mondo agricolo e le istituzioni, più innovazione e promozione dei prodotti, anche per migliorare il livello della commercializzazione, sono i punti su cui si gioca il destino di questo settore produttivo. Perché con l'entrata in vigore della Pac si dovranno completare le grandi riforme del Governo.

Ma questa grande riforma non sarà l'unica novità per il settore agroalimentare: dallo scorso 1° gennaio, è diventata obbligatoria la rintracciabilità dei prodotti agroalimentari (in applicazione del regolamento europeo 178/2002), un requisito che, insieme alla tracciabilità, significa introdurre una vera e propria "carta d'identità" del prodotto: condizione centrale e fondamentale per realizzare il princi-

pio della sicurezza alimentare. Non è tutto. Con il nuovo anno, per la prima volta, il latte fresco recherà l'indicazione dell'origine in applicazione della legge sull'etichettatura (origine e componenti) di alcuni prodotti agroalimentari come la passata di pomodoro, il latte e l'olio di oliva. Infine, ma non ultimo per importanza, entro maggio 2005 si dovrebbe arrivare all'accordo per le denominazioni protette in sede di Wto, per il riconoscimento non solo europeo ma mondiale delle "indicazioni geografiche", i prodotti che in Ue sono coperti da denominazione di origine protetta (Dop) o da indicazione geografica protetta (Igp). Il che significa contrastare l'abuso di termini riferibili a prodotti italiani ed europei, valga per tutti l'esempio del "Parmesan".

Resta fermo che la vera svolta in sede Ue è rappresentata senz'altro dalla riforma della Pac, che avvia in concreto la realizzazione di un'agricoltura sostenibile, orientata agli interessi dei consumatori e dei contribuenti, lasciando gli agricoltori liberi di scegliere la produzione secondo le richieste del mercato. La riforma potrà portare più risorse verso il "secondo pilastro" da mettere a disposizione per lo sviluppo della nostra agricoltura. E farà crescere soprattutto il sostegno e la spinta per la qualità dei prodotti. La questione cruciale, infatti, rimane quella verso cui sono concentrati i nostri sforzi: dare valore distintivo al prodotto per farlo apprezzare e per riuscire così ad orientare meglio l'agricoltura italiana verso il mercato. Lì dove possiamo diventare sempre più competitivi grazie alla qualità e tipicità che contraddistinguono il Made in Italy agroalimentare.

LA QUALITÀ COME RISORSA E STRATEGIA COMPETITIVA

Federico Vecchioni

Presidente Confagricoltura

Per Confagricoltura la qualità è una fondamentale risorsa dell'agricoltura italiana, che ha consentito fino ad oggi di competere nel mercato interno e in quello internazionale con concorrenti preparati, aggressivi ed in grado di manifestare un forte potenziale innovativo e una grande capacità nel cogliere l'evoluzione delle esigenze del consumatore.

Ad esempio, nel settore dei vini ci siamo confrontati con la grande tradizione francese. Nel settore dei formaggi la sfida è con i grandi Paesi a vocazione lattiero-casearia, che partono da condizioni di produzione della materia prima assai più favorevoli della nostra. Nel settore della carne trasformata la competizione sul mercato si gioca sia con i Paesi con buone tradizioni alimentari e gastronomiche, come la Spagna, sia con Paesi che dispongono di un sistema produttivo agro-industriale ben organizzato e fortemente competitivo.

In tutti i settori, l'Italia ha raggiunto un ruolo di primo piano sulla scena mondiale e ha registrato, in questi ultimi anni, performances crescenti sia per quanto ri-



guarda il volume e il valore delle esportazioni, sia per le quote di mercato consolidate, sia per la capillarità di presenza in molti Paesi del mondo.

Per Confagricoltura la qualità è anche un'irrinunciabile variabile strategica sulla quale puntare nel medio e nel lungo termine per dare prospettive di sviluppo all'agricoltura e al sistema agro-industriale nazionale. Siamo consapevoli che l'agricoltura italiana non può puntare esclusivamente sulla qualità di picco, secondo una visione elitaria, ma siamo convinti che perseguire la strategia della qualità significa imboccare la direzione di una diffusa valorizzazione di tutti i nostri prodotti.

Partendo da questi presupposti - qualità come risorsa e qualità come strategia competitiva - Confagricoltura ha chiesto al Ministero delle Politiche Agricole e Forestali di realizzare un programma che rappresenta un'esplorazione a tutto tondo su tale tema nell'ambito dell'agro-alimentare italiano. Il progetto si rivolge in particolare ai consumatori, per sensibilizzarli intorno alla qualità e per renderli consapevoli di quali sforzi, di quali tradizioni, di che tipo di tecnologia e di quanta cura ci sia bisogno per rendere disponibili ogni giorno prodotti che coniugano due essenziali requisiti: la sicurezza alimentare e la qualità.

Con questa iniziativa ci rivolgiamo, tuttavia, anche agli operatori economici, con particolare riferimento agli agricoltori che, essendo la base del sistema produttivo, ricoprono un ruolo essenziale nella realizzazione della politica della qualità. E non abbiamo voluto trascurare l'industria e la distribuzione, con le quali condividiamo la responsabilità di percepire e soddisfare in modo efficace ed efficiente i bisogni dei consumatori.

Uno dei principi fondamentali che ha ispirato il lavoro di Confagricoltura è l'ap-

proccio evolutivo alla qualità: non esiste un'eccellenza assoluta, e nessuno può mai affermare di aver raggiunto un traguardo insuperabile. La politica della qualità rischia di deludere coloro che privilegiano una visione statica e partono dalla presunta qualità acquisita per poter, poi, impostare le scelte strategiche ed operative. La qualità è un concetto dinamico che dev'essere continuamente riconsiderato alla luce dell'evoluzione del mercato, tenendo conto delle mutevoli esigenze dei consumatori e non trascurando le attività della concorrenza.

Il viaggio di Confagricoltura attorno al tema della qualità e della produzione agro-alimentare italiana non si limita, pertanto, ad evidenziare i nostri successi, i tanti primati e l'eccellenza di alcune nostre produzioni. Abbiamo lavorato alla realizzazione del progetto finanziato dal MIPAF con spirito critico, con la volontà di esplorare anche nuove opportunità e, se del caso, evidenziare i punti di debolezza del nostro sistema produttivo.

Il nostro, dunque, è un contributo che mettiamo a disposizione delle Istituzioni, dei consumatori e degli altri operatori della filiera, per proseguire un dibattito costruttivo, tale da offrire spunti e orientamenti per future scelte in materia di qualità.

LA QUALITÀ IN CAMPO

LA FILIERA PRODUTTIVA

GRANO DURO: UN ALIMENTO ESSENZIALE, NON SOLO PER L'ITALIA

Coltivato fin dalla nascita della civiltà dell'uomo per la propria capacità di soddisfarne un bisogno primario, questo cereale ha trovato nel nostro Paese uno dei principali territori per una produzione sempre più all'insegna della qualità

Cenni storici

► Le prime notizie sulla coltivazione dei cereali risalgono al periodo neolitico. È in questa era (che indica l'età della pietra levigata) che avviene la domesticazione di molte piante (secondo alcuni studi botanici, circa 300) tra cui i cereali. E proprio questi ultimi pare abbiano riscosso il maggior successo in virtù dei loro requisiti di utilità per l'uomo.

I cereali hanno un ciclo biologico abbastanza breve, crescono quindi in fretta, sono molto produttivi e producono cariossidi, che contengono un elevato tenore di carboidrati: elementi essenziali per assicurare una buona alimentazione. Le cariossidi sono inoltre conservabili per periodi abbastanza lunghi senza perdere né valore nutritivo né capacità di germogliare. I cereali, da soli, non riescono a soddisfare i fabbisogni nutritivi dell'uomo. Perciò il loro sfruttamento è accompagnato da quello di altre piante come le leguminose, i cui elementi nutritivi integrano in modo soddisfacente quelli forniti dai cereali. Si sta ovviamente parlando di un'agricoltura di sussistenza, che si è sviluppata lentamente nel corso di secoli accompagnando l'evoluzione non solo economica e sociale ma anche tecnologica delle comunità preistoriche e di quelle successive.

L'origine della coltivazione del frumento viene collocata geograficamente nelle zone aride a latitudini tropicali o subtropicali; con uno spostamento ad opera dell'uomo in



aree più idonee (quelle più umide, situate in prossimità di oasi e fiumi), mano a mano che i cambiamenti climatici accentuavano il carattere di aridità delle zone originarie. A tale migrazione si è accompagnata l'opera di selezione dell'uomo che, lavorando sulle popolazioni selvatiche, è riuscito ad isolare e fissare i caratteri a lui più utili. Né più né meno di quanto è avvenuto con le altre specie, anche animali, oggetto di domesticazione.

A partire dal neolitico, quindi, è cominciato un lungo viaggio che ha non solo intercettato, ma anche condizionato lo sviluppo delle civiltà consolidatesi nelle aree in cui i cereali sono stati coltivati. Un viaggio la cui ultima tappa, appena iniziata, è quella della modifica del patrimonio genetico finora selezionato, dando vita ai cosiddetti organismi geneticamente modificati. Ma questa è un'altra storia.



Areale originario

Areale di produzione

La produzione di grano duro in Italia

Alcuni dati strutturali

Secondo i dati dell'ultimo Censimento dell'agricoltura dell'ISTAT, sono circa 300 mila in Italia (vedi tab. 1) le aziende agricole che realizzano la coltura del grano duro. La maggior parte di esse sono ubicate nel regioni meridionali: 165 mila; seguono le isole (84 mila), le regioni centrali (48 mila) e quelle settentrionali (9 mila circa). Riguardo alle dimensioni, con riferimento alla SAU (Superficie Agricola Utilizzabile), le più numerose sono le aziende "piccole" e "medie": quasi 34 mila quelle con meno di un ettaro di SAU e soltanto 4.293 quelle con una SAU superiore a 100 ettari; nel "mezzo", con una SAU tra 30 e 50 ettari, 13 mila e, con una SAU tra 50 e 100 ettari, 9.500. La distribuzione delle classi di ampiezza per area geografica riprende in genere quella complessiva, anche se per le aziende di maggiori dimensioni (con una SAU superiore a 100 ettari) le regioni del Centro prevalgono sulle isole, che a loro volta "scavalcano" le regioni meridionali.

Oltre al dato dimensionale, è interessante quello relativo alla forma di conduzione: l'impresa diretto-coltivatrice prevale nettamente sulle altre realtà, mentre decisamente meno numerose sono le aziende condotte in economia. Questa rilevazione sostanzialmente fa il paio con quella riferita al parametro della SAU: alla maggiore frequenza di aziende medio-piccole ne corrisponde una analoga della conduzione diretto-coltivatrice; in maniera opposta, nelle realtà di maggiori dimensioni si ritrova, per evidenti ragioni, la presenza di personale dipendente. Riguardo alle dotazioni di mezzi tecnici delle aziende, è di tutta evidenza come le performance produttive siano strettamente dipendenti dall'impiego di tali mezzi, sia fissi sia circolanti. Tuttavia, la costante ricerca di metodi di coltivazione volti a ridurre i costi di produzione ha fatto registrare, negli ultimi anni, una razionalizzazione delle tecniche agronomiche con un più mirato impiego di fertilizzanti e un maggior ricorso a tecniche di lavorazione



del terreno dal minor dispendio energetico. Poco presenti infine - e i dati sopra indicati sulle dimensioni delle aziende ne rendono facilmente comprensibile il motivo - gli impianti per la conservazione della granella, che si ritrovano più spesso in strutture associative come cooperative e consorzi.

Tabella 1. **Numero di aziende che coltivano grano duro in Italia**

Nord-Ovest	2.500
Nord-Est	6.386
Centro	48.182
Sud	165.690
Isole	84.196
Totale	306.954

Principali dati produttivi: superfici, produzioni, rese

La coltura del grano duro, la prima in assoluto a livello nazionale per superfici occupate, è distribuita sulla gran parte del territorio nazionale, seppure in misura diversa. Le aree più interessate, come evidenziato a proposito della distribuzione territoriale delle aziende, sono quelle centrali e meridionali; non mancano tuttavia presenze importanti nei territori settentrionali, anche se in misura sempre minore, a causa della riduzione del sostegno ad ettaro decisa nell'ambito della recente riforma della Politica agricola comunitaria.

Negli anni precedenti la riforma, gli investimenti a grano duro in regioni come Emilia-Romagna, Lombardia, Piemonte e anche Veneto (non nelle altre, dove non sussi-

stavano comunque condizioni sufficienti) trovavano ragion d'essere nella maggiore redditività assicurata dall'incentivo comunitario rispetto alle colture concorrenti. Redditività che oggi non regge il confronto (o lo sostiene con margini ridotti) con quella di altre produzioni alternative.

Il cuore della durogranicoltura italiana si colloca comunque negli areali a sud dell'Appennino, segnatamente in quelli di regioni meridionali come Puglia, Sicilia e Basilicata, dove il numero di ettari coltivati con questo cereale raggiunge dimensioni di tutto riguardo occupando prevalentemente la superficie a seminativo non irriguo e, in rotazione, anche parte delle aree irrigue.

Ciò detto, merita rilevare che le condizioni pedo-climatiche di questi ultimi areali, le cosiddette "zone di tradizionale coltivazione", assicurano il raggiungimento di standard qualitativi di assoluta eccellenza. Quando valorizzate, ovviamente, dall'adozione di adeguate tecniche colturali.

La produzione segue con un rapporto praticamente diretto la localizzazione delle superfici anche se, volendo fare una distinzione in termini "macro", si può dire che nelle aree settentrionali, più fertili, si registrano rese ad ettaro più elevate, così come nelle pianure rispetto alla collina. Si tratta di valutazioni valide in linea generale, anche se sempre più spesso smentite da andamenti climatici anomali che premiano o penalizzano secondo un ordine inverso a quello naturalmente consolidato.

Il bilancio di approvvigionamento

Riguardo alla collocazione sul mercato del grano duro, un primo dato balza agli occhi leggendo i dati dell'articolato e puntuale bilancio annualmente predisposto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali (MIPAF): il notevole assorbimento complessivo di prodotto registrato per ogni campagna di commercializzazione. Su circa 3 milioni di tonnellate, 2,7 milioni (il 90%) trovano collocazione nell'alimen-



tazione umana, mentre il resto è pressoché completamente destinato a soddisfare il fabbisogno di seme per gli investimenti delle campagne successive a quella del raccolto.

Malgrado l'elevato livello della produzione nazionale rispetto al fabbisogno, ogni anno si registrano, seppure con oscillazioni anche notevoli, importazioni dai Paesi sia dell'UE sia extracomunitari. Tra i primi, il più importante per volumi esportati è la Francia; tra i secondi, il primato va agli Stati Uniti.

Le ragioni delle importazioni sono diverse: dai livelli produttivi raggiunti nelle aree interessate alle oscillazioni dei cambi monetari, fino alle decisioni assunte dall'UE

SECONDO IL MIPAF,
OGNI ANNO
LA PRODUZIONE NAZIONALE
VIENE ASSORBITA
DALLA CAMPAGNA DI
COMMERCIALIZZAZIONE:
IL 90% È COLLOCATO
NELL'ALIMENTAZIONE
UMANA, IL RESTO
È DESTINATO A SODDISFARE
I FABBISOGNI PER
I RACCOLTI SUCCESSIVI

in materia di concessioni di restituzioni per le esportazioni verso i Paesi terzi. Ma va sottolineata anche l'esigenza dell'industria molitoria e della pasta di disporre di materia prima in possesso di specifici requisiti qualitativi. Al riguardo non è da trascurare, come elemento in grado di favorire flussi d'importazione, la capacità dei nostri concorrenti di organizzare adeguatamente l'offerta di prodotto, soprattutto dal punto di vista dell'omogeneità delle caratteristiche qualitative dei vari lotti. E quella di promuoverla attraverso mirate campagne d'infor-

mazione che mettono a disposizione del mercato ogni elemento utile alla valutazione qualitativa della materia prima.

Come sopra detto, la maggior parte del grano duro è trasformata in semola e destinata all'alimentazione umana: alla produzione di pasta per la gran parte ed a quella di pane per il resto.

BILANCI DI PREVISIONE GRANO DURO

	2003/04	2004/05
1. PRODUZIONE		
a. superficie = 000 ha	1.689	1.752
b. resa = tonn./ha	2,30	3,20
c. produzione = 000 tonn.	3.815	5.638
2. BILANCIO UTILIZZAZIONE AZIENDA		
a. scorte a riportare (precedenti raccolti)		
b. produzione utilizzabile	3.717	5.529
c. utilizzazione in azienda di cui :	110	210
animale	10	10
sementi	0	0
umana	100	200
altri	0	0
d. scorte di fine campagna		
e. saldo = vendite sul mercato	3.607	5.319
3. BILANCIO UTILIZZAZIONE MERCATO		
a. scorte da riportare al 1° luglio dei precedenti raccolti di cui (1+2+3)	350	350
1) sul mercato	350	350
2) intervento (Agea)	0	0
3) scorte di stato	0	0
b. vendite sul mercato (2/e)	3.607	5.319
c. disponibilita' sul mercato = (a+b)	3.957	5.669



d. utilizzazione sul mercato:	3.066	3.019
animale	20	20
sementi	354	300
umana	2.692	2.699
industriale	0	0
altri	0	0
e. scorte di fine campagna (previsione al 30 giugno)	350	1.000
1) scorte normali a riportare	350	1.000
2) intervento (Agea)	0	0
3) scorte di stato	0	0
f. disponibilita'	541	1.650

4. SCAMBI EXTRA-CEE

- importazioni provenienti da Paesi terzi di cui:	1.527	850
cereale	1.521	846
prodotti trasformati	6	4
- esportazioni verso Paesi terzi di cui:	1.079	1.250
cereale	161	150
prodotti trasformati	915	1.097
aiuti alimentari	3	3
- quantita' provenienti da Paesi membri di cui:	500	300
cereale	440	250
prodotti trasformati	60	50
- consegne verso stati		
cereale	25	40
prodotti trasformati	1.464	1.510

La qualità

I regolamenti comunitari e le leggi nazionali

Il primo riferimento per definire la qualità del frumento duro è costituito dai parametri individuati dalla norma comunitaria per consentire l'accesso all'intervento della materia prima; vale a dire ad una forma di ammasso pubblico cui il detentore del prodotto può rivolgersi avendo la sicurezza di percepire un prezzo minimo (il prezzo d'intervento), qualora il prezzo di mercato si collochi al disotto di esso.

Per evitare che si realizzino produzioni finalizzate a questo unico sbocco, senza possedere i requisiti richiesti dal mercato o imposti dalla sicurezza d'uso, il Legislatore

IL CONCETTO DI QUALITÀ
PER IL GRANO DURO
RISPONDE AD UNA
PLURALITÀ DI RICHIESTE
CON UN SOLO COMUNE
DENOMINATORE:
SODDISFARE LE ESIGENZE
DI SICUREZZA D'USO
ED ECONOMICHE

comunitario ha individuato per ciascuno di essi un valore minimo. Non di sole caratteristiche mercantili si deve però parlare, perché ad esse se ne aggiungono altre, come il tenore di radioattività, che con esse non hanno niente a che fare. Ma procediamo con ordine. La prima definizione qualitativa si ritrova nel Regolamento CE n. 824/2000, che parla di qualità "sana, leale e mercantile". Tre aggettivi che vengono meglio declinati al paragrafo 2 dell'articolo 2 dello stesso Regolamento, dove si precisa che essi possono utilizzarsi

quando il prodotto presenti la colorazione caratteristica propria, sia privo di odori, di parassiti vivi (compresi gli acari) in tutte le fasi del loro sviluppo, presenti un tenore di radioattività non superiore ai massimi stabiliti dalla normativa comunitaria e rispetti i requisiti qualitativi indicati all'Allegato I del Regolamento, che vengono di seguito riportati:



A) Tenore massimo di umidità	14,5%
B) Percentuale massima degli elementi che non sono cereali di base di qualità perfetta di cui:	12%
• 1. Chicchi spezzati	6%
• 2. Impurità relative ai chicchi (diverse da quelle di cui al punto 3) di cui:	3%
a) chicchi striminziti	
b) altri cereali	3%
c) chicchi attaccati da parassiti	
d) chicchi che presentano colorazione del germe	
e) chicchi scaldati per essiccamento	0,50%
• 3. Chicchi volpati e/o colpiti da fusariosi di cui:	
- chicchi colpiti da fusariosi	1,5%
• 4. Chicchi germinati	4%
• 5. Impurità varie (Schwarzbesatz) di cui:	3%
a) semi estranei:	
- nocivi	0,1%
- altri	
b) chicchi avariati:	
- chicchi deteriorati da riscaldamento spontaneo e da essiccazione troppo rapida	0,05%
- altri	
c) impurità propriamente dette	
d) pule	
e) segale cornuta	0,05%
f) chicchi cariati	
g) insetti morti e frammenti di insetti	
C) Percentuale massima di chicchi bianconati anche parzialmente	27%
D) Tenore massimo di tannino	
E) Peso specifico minimo (kg/hl)	78
F) Tasso di proteine:	
campagna 2000/01	11,5%
campagna 2001/02	11,5%
campagna 2002/03 e successive	11,5%
G) Tempo minimo di caduta in secondi (Hagberg)	220
H) Indice minimo di Zeleny (ml)	

Fatto salvo il rispetto di quanto stabilito dal Regolamento sopra richiamato, è prevista una “deroga” per alcuni dei parametri riportati nella precedente tabella. Sono cioè ammessi, entro certi limiti, valori inferiori che comportano, però, l’applicazione di detrazioni prefissate al prezzo d’intervento. Se ad esempio il tasso di chicchi bianconati supera il 20%, si applica una detrazione di 0,2 euro per ogni differenza supplementare dell’1% o frazione dell’1%. Altre caratteristiche per le quali sono previste decurtazioni del prezzo minimo sono il tasso di umidità, qualora compreso tra il 14 e il 14,5%, i chicchi spezzati, nel caso siano superiori al 3%, le impurità relative ai chicchi, quando superino la soglia del 2%, ecc.

Inoltre, per meglio tarare la produzione di grano duro sulle esigenze degli utilizzatori, il Legislatore comunitario con la recente riforma della Politica agricola comunitaria ha previsto la concessione di un premio specifico alla qualità, pari a 40 euro/ha, a condizione che l’agricoltore utilizzi un quantitativo minimo di sementi certificate di varietà riconosciute, nella zona di produzione, come di alta qualità per la fabbricazione di semolini o paste alimentari. Premio che, comunque, non può interessare una superficie superiore a quella di base fissata per i Paesi produttori di grano duro: Grecia, Spagna, Francia, Austria, Portogallo e Italia.

Per l’Italia la superficie di base è stata stabilita in 1 milione 646 mila ettari, a loro volta ripartiti - con il Decreto del MIPAF del 10 marzo 2004, nel rispetto di un criterio che considera gli investimenti effettuati con questo cereale nel biennio 1996/97 - in sottosuperfici di base, così attribuite alle regioni di tradizionale coltivazione:

Regioni	Ettari	Regioni	Ettari
Abruzzo	38.797	Umbria	9.341
Basilicata	215.772	Puglia	396.739
Calabria	58.668	Sardegna	79.768
Campania	72.728	Sicilia	374.802
Lazio	80.616	Toscana	118.950
Marche	125.172		
Molise	74.647	Totale	1.646.000



L'utilizzo di un determinato quantitativo minimo di sementi, che per l'Italia è pari a 180 kg/ha, non è l'unica condizione richiesta per soddisfare i requisiti qualitativi e rivendicare, quindi, l'ottenimento del premio. La normativa comunitaria prevede, infatti, che le superfici interessate siano interamente seminate nonché oggetto delle pratiche agricole normalmente attuate nella zona.

Ad ulteriore garanzia del fatto che l'impiego delle sementi certificate consenta di raggiungere lo scopo qualitativo previsto, la suddetta normativa stabilisce che le varietà prescelte superino un esame volto ad accertare il rispetto di precisi parametri qualitativi. E qui emergono con maggiore precisione le caratteristiche che il mercato richiede e che, di conseguenza, dovrebbe apprezzare: tenore in proteine; qualità del glutine; indice di giallo; peso specifico, o peso di mille semi.

Tali parametri sono elencati in ordine decrescente d'importanza, visto che ai fini dell'attribuzione a ciascuna varietà esaminata di un indice di qualità (indice che serve per stabilire se la varietà in questione sia ammissibile tra quelle che possono beneficiare del premio qualità), ognuno di essi ha un diverso peso ponderale: 40% per le proteine, 30% per la qualità del glutine, 20% per l'indice del giallo e 10 % per il peso specifico.

Va inoltre rilevato che la lista delle varietà non è individuata una volta per tutte. Il Regolamento comunitario stabilisce, infatti, che almeno ogni due anni gli Stati membri effettuino un monitoraggio della situazione individuando le varietà più rappresentative (le più certificate), così da sostituire quelle già utilizzate e tarare di nuovo il tutto alla luce delle indicazioni del mercato. Un altro elemento mirante ad evitare il consolidamento di rendite di posizione, è il vincolo di durata quinquennale stabilito per la permanenza nella lista: solo nel caso in cui i risultati delle analisi qualitative effettuate sulle varietà durante il secondo e terzo anno di tale quinquennio siano soddisfacenti, la loro ammissibilità al premio qualità è prorogata di un altro quinquennio; in caso contrario, al termine del periodo esse perdono lo status di va-

rietà "superiore" e rientrano nei ranghi di quelle ordinarie.

Ad oggi, le varietà selezionate in Italia sono riportate nell'Allegato A del Decreto del MIPAF del 10 marzo 2004.

In aggiunta al complesso delle norme comunitarie e nazionali approvate in attuazione della misura relativa al premio qualità per il grano duro (che, ricordiamo, è limitato a 1 milione 646 mila ettari ed interessa le Regioni indicate nella precedente tabella a pag.23), il nostro Paese ha deciso di dare attuazione al cosiddetto "articolo 69" del Regime di pagamento unico, introdotto con la recente riforma della Politica agricola comunitaria.

Quest'ultima misura stabilisce la possibilità per gli Stati membri di corrispondere un pagamento supplementare a quei produttori che attuino colture ritenute importanti per tutelare e valorizzare l'ambiente, ovvero per migliorare la qualità e la commercializzazione dei prodotti agricoli. Tale facoltà è stata esercitata dall'Italia, che ha stabilito per il grano duro, oltre che per altre colture e produzioni zootecniche, condizioni particolari volte al perseguimento dello scopo qualitativo. Condizioni che si sostanziano, anche in questo caso, nell'impiego di sementi certificate di varietà ritenute idonee allo scopo (praticamente le stesse già individuate per il premio qualità), esenti da contaminazioni da organismi geneticamente modificati e in possesso di un tenore minimo di proteine del 12,5%. In questo caso il pagamento supplementare coincide con un aiuto ad ettaro d'importo non superiore a 180 euro (valore che viene raggiunto soltanto se le richieste non superano un budget predeterminato), percepibile da qualunque produttore rispetti le sopra richiamate condizioni, senza le limitazioni territoriali che vincolano la corresponsione del premio qualità. Le disposizioni dei Regolamenti comunitari e dei Decreti ministeriali soprarichiamati si completano, in una sorta di compendio delle esigenze dell'industria molitoria e della pasta, con il Decreto del Presidente della Repubblica 9 febbraio 2001, n. 187 che ha profondamente revisionato la Legge 4 luglio 1967, n. 580 di disciplina della



lavorazione e del commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari. Il Regolamento riporta le definizioni dei prodotti trasformati, con l'indicazione dei parametri che ognuno di essi deve rispettare. Parametri che ancora una volta riguardano, per il principale di tali prodotti ossia la "pasta di semola di grano duro", il tenore di proteine, il tenore di umidità, il quantitativo minimo e massimo di ceneri, l'acidità massima.

Tipo e denominazione	Umidità massima %	Su cento parti di sostanza secca			Acidità massima in gradi
		Ceneri		Proteine min. (azoto x 5,70)	
		minimo	massimo		
Pasta di semola di grano duro	12,50	-	0,90	10,50	4
Pasta di semolato di grano duro	12,50	0,90	1,35	11,50	5
Pasta di semola integrale di grano duro	12,50	1,40	1,80	11,50	6

Il mercato, gli Istituti specializzati, la sicurezza d'uso

Al termine di questa sintetica esposizione delle principali norme regolanti le caratteristiche qualitative del grano duro, e degli indirizzi politici comunitari e nazionali da cui esse derivano, è opportuno richiamare in termini più concreti quali siano le richieste degli utilizzatori della materia prima. Questi domandano generalmente un prodotto che, oltre a rispettare i minimi normativi, possieda altri requisiti, non sempre codificati ma che possono riunirsi in due categorie: merceologici (peso ettolitrico, bianconatura delle cariossidi, ecc.) e tecnologici (indici di qualità del glutine, indice del giallo, ecc.).

Senza entrare in una illustrazione scientifica del modo in cui ciascuno di tali requisiti influenzi la qualità del prodotto trasformato (pasta, pane, ecc.), che - fra l'altro - non dipende solo dagli ingredienti ma anche dal processo di lavorazione seguito (le caratteristiche della "pasta di semola di grano duro", ad esempio, variano a seconda delle temperature di essiccazione utilizzate), si può dire che sono

tre gli elementi chiave delle scelte operate dagli acquirenti industriali: tenore proteico, qualità del glutine e colore. Tre caratteristiche che, insieme alla possibilità di trovarle riunite in lotti omogenei, rappresentano un riferimento importante per il produttore agricolo al momento di effettuare le sue scelte colturali.

Il produttore, infatti, in funzione dell'ambiente pedo-climatico in cui si trova ad operare, dovrà prioritariamente individuare la, o le, varietà in grado di assicurare le produ-

zioni in possesso di tali requisiti e, quindi, adottare la tecnica colturale più confacente avendo riguardo, in particolare, alle pratiche che consentono di raggiungere un elevato contenuto proteico della granella. Quest'ultimo aspetto si lega in modo peculiare alla concimazione azotata, vista la correlazione esistente tra un equilibrato apporto di azoto e il contenuto proteico del prodotto finale. Contenuto che, tuttavia, non necessariamente dev'essere associato ad un elevato valore di trasformazione industriale della granella, in quanto è ormai ampiamente accertato come quest'ultimo dipenda in larga misura dalla qualità del glutine. In altri termini, dal tipo di proteine presenti.

Per esaltare il fattore qualità della coltura del grano duro, l'agricoltore deve in de-

I DATI CONFERMANO CHE NELLA GRANDE MAGGIORANZA DEI CASI IL LIVELLO DELLE PRODUZIONI NAZIONALI È IN GRADO DI FAR FRONTE ALLE ESIGENZE DI QUALITÀ ESPRESSE DAL MERCATO



finitiva operare un'attenta scelta varietale. Da qui l'importanza di disporre di una base genetica diversificata che consenta di trovare costituzioni con capacità di adattamento alle molteplici realtà pedo-climatiche del territorio; di adottare tecniche di coltivazioni mirate; e in ultimo, ma non per importanza, di preoccuparsi di aggregare l'offerta in partite uniformi. Da non dimenticare, a quest'ultimo proposito, le importanti indicazioni offerte dai lavori d'indagine qualitativa svolti sul grano duro, ormai da anni, da Istituti come l'Istituto Sperimentale di Cerealicoltura (in collaborazione con alcune Regioni ed altre associazioni), che monitora le performance produttive di un elevato numero di varietà su gran parte del territorio nazionale.

Un'indagine certamente attendibile e di grande valore. Non solo per un tipo di utenza più attenta alle implicazioni politiche, ma anche per gli stessi agricoltori, i quali possono trarre dalla mole dei risultati pubblicati preziose informazioni sulle risposte sia qualitative delle varietà saggiate nei diversi areali di coltivazione, sia agronomiche, fino a poter leggere i risultati accertati sulle produzioni stoccate presso i centri che partecipano al progetto.

I dati, per inciso, confermano come nella grande maggioranza dei casi il livello delle produzioni nazionali sia oltre la soglia della sufficienza. Ciò a testimonianza della capacità del nostro sistema produttivo nel suo complesso - seppure con margini di miglioramento talvolta importanti - di far fronte alle esigenze del mercato. Non ultime quelle legate alla sicurezza d'uso, visto che la presenza di micotossine nel frumento e nei suoi derivati costituisce un argomento prioritario di sicurezza alimentare. Da secoli, infatti, il frumento è alla base dell'alimentazione umana e animale, e la presenza di micotossine in questa derrata e nei suoi derivati può rappresentare un potenziale rischio sia per la salute pubblica sia per l'intera filiera cerealicola. In virtù di queste considerazioni e della prospettiva di un'imminente regolamentazione europea sui limiti massimi ammessi per alcune micotossine (vedi scheda alla pagina seguente), è opportuno che il problema venga affrontato in una logica di filiera.

Al momento in Europa esistono già regolamenti e direttive comunitarie che stabiliscono i limiti di tolleranza per le aflatossine (AFB1, AF totali e AFM1), l'ocratossina A e la patulina in vari prodotti agroalimentari (Regolamento CE 1525/98; Regolamento CE 466/2001; Regolamento CE 472/2002; Regolamento CE 1425/2003; Direttiva 2003/100/CE; Regolamento CE 683/2004). Inoltre, alcuni Stati membri dell'Unione Europea hanno fissato, in maniera autonoma, i limiti di tolleranza per alcune tossine da "Fusarium" (deossinivalenolo, zearalenone e fumonisine).

Tali limiti, per una stessa matrice, sono più restrittivi in alcuni Paesi rispetto ad altri: un elemento da mettere in evidenza per il rischio di distorsione dei processi di competizione commerciale che sottende. Anche per questo motivo la Commissione Europea sta provvedendo a definire una normativa comune, attualmente in fase di discussione, che rettificherà il Regolamento CE 466/2001 e la cui entrata in vigore è prevista il 1° luglio 2006. La tabella sottostante riporta i livelli massimi ammissibili, su cui si sta orientando la Commissione, per deossinivalenolo (DON) e zearalenone (ZEA) nei frumenti e loro derivati destinati al consumo umano.

Prodotto ⁽¹⁾	Valori massimi (ppm)	
	DON	ZEA
- Frumento duro e avena non processati	1,75	
- Farina di cereali, incluso farina di mais, semola, spezzati di mais e semola di mais	0,75	
- Pane, biscotti, snack a base di cereali e cereali per colazione	0,50	
- Pasta (secca)	0,75	
- Alimenti per l'infanzia a base di cereali (peso secco)	0,25	0,02
- Cereali non processati diversi dal mais		0,10
- Farina di cereali esclusa quella di mais		0,075
- Pane, biscotti		0,05
- Snack a base di cereali e cereali per colazione		0,05

⁽¹⁾ Il riso non è incluso nella voce "cereali"; prodotti a base di riso non sono inclusi nella voce "prodotti a base di cereali".



Le micotossine più spesso ritrovate nel frumento, sia tenero sia duro, sono le tossine prodotte da funghi del genere “Fusarium”, principali responsabili della cosiddetta fusariosi della spiga, una sindrome che colpisce vari cereali causando disseccamenti parziali o totali della spiga con conseguenti ripercussioni sulla resa in granella. La fusariosi della spiga provoca sia la riduzione del peso della granella (attacchi gravi dal 30 al 70%), sia la produzione di granella con minor contenuto di proteine e glutine, con conseguenti ripercussioni sull’attitudine panificatoria e pastificatoria degli sfarinati.

Le cariossidi infette possono, inoltre, determinare problemi di sicurezza alimentare, poiché diverse specie di “Fusarium”, in condizioni ambientali favorevoli, possono produrre micotossine dannose agli organismi animali. I livelli di contaminazione di DON (deossinivalenolo) nelle cariossidi dipendono fortemente dalla quantità di inoculo presente nei residui colturali del terreno e dalle condizioni climatiche (alta temperatura, elevata umidità, piogge) che si verificano nel periodo tra la spigatura e la maturazione latteo-cerosa delle cariossidi. Il momento di massima sensibilità della pianta alla malattia è l’inizio della fioritura.

Il controllo della fusariosi della spiga si può realizzare attraverso un progetto di lotta integrata che preveda l’individuazione di aree a rischio (a causa di particolari condizioni climatiche), la scelta varietale, il tipo di pratiche agronomiche (avvicendamento, corretta gestione dei residui colturali, semina, concimazione) e, infine, l’impiego di fungicidi a inizio fioritura. Il contenuto di micotossine della granella e dei prodotti derivati è determinato dall’insieme delle operazioni condotte dalla produzione in campo fino alla trasformazione della granella.

Istituzioni, industria e produttori agricoli sono, pertanto, consapevoli che per produrre alimenti sicuri e di qualità per il cittadino-consumatore occorre organizzare un piano di gestione di tutta la filiera produttiva. Ciò richiede la definizione di un sistema di rintracciabilità, di identificazione dei punti critici, di attuazione delle procedu-

re di monitoraggio e di quelle correttive, responsabilizzando ciascun anello della filiera stessa.

I singoli elementi della filiera possono contribuire al controllo della contaminazione secondo le modalità sotto indicate.

- **Coltivazione (campo):** attraverso appropriate tecniche agronomiche è possibile contrastare le condizioni di sviluppo dei funghi tossigeni, del genere “Fusarium”, e favorire lo sviluppo della coltura così da indurre una maggiore resistenza alla contaminazione fungina. Le tecniche agronomiche con maggiore influenza sono la scelta varietale, l’epoca e la densità di semina, la concimazione e l’epoca di raccolta.
- **Post raccolta e prima trasformazione (centro di stoccaggio):** l’efficace pre-pulitura della granella, unite a corrette condizioni di stoccaggio, possono contenere lo sviluppo di insetti delle cariossidi.
- **Seconda trasformazione (molino):** la trasformazione della granella è in grado di migliorare la qualità dei prodotti finiti concentrando le tossine in sottoprodotti con diversi livelli di efficacia, a seconda delle trasformazioni poste in atto.

Conclusioni

Dopo aver passato in rassegna i principali provvedimenti normativi interessanti la qualità del grano duro ed illustrato gli indirizzi della politica di qualità assunti per questo cereale in sede comunitaria e nazionale, si può senz’altro affermare che il concetto di qualità per il grano duro non risponde in termini diretti ad un’unica esigenza, bensì ad una pluralità di richieste di natura diversa ma con un unico comune denominatore: il soddisfacimento delle esigenze di sicurezza d’uso ed economiche.

LA QUALITÀ IN CAMPO

LA PERCEZIONE DEL CONSUMATORE



SEMPRE PIÙ VOGLIA DI PASTA. E DI (BUON) PANE

Patria mondiale dei due principali prodotti alimentari derivati dal grano duro, l'Italia continua a registrare una domanda crescente, in termini sia quantitativi sia, soprattutto, qualitativi. Ecco le prospettive del settore

di Anna Scafuri
Giornalista

► Il sapore del pane, con la sua mollica morbida e la crosta croccante, è uno dei primi sentiti nell'infanzia, e resta impresso per sempre nella memoria: con il burro, al mattino, con lo zucchero o il cioccolato per la merenda del pomeriggio. Una volta la michetta profumata era compagna dei primi anni di scuola, oggi è generalmente sostituita dalle merendine. Dunque, il nostro rapporto con questo alimento è cambiato in modo sensibile. Anche comprarlo tutti i giorni non è più così facile. Se ne fa scorta al supermercato e lo si congela; e spesso può accadere di acquistare come pane fresco solo un prodotto surgelato e precotto, a prezzi che non sono da alimento di sopravvivenza.

Meno pane comune, più pane di qualità

Da una parte, si compra meno pane: nel 2004 - segnala l'ISMEA - il consumo delle famiglie italiane si è ridotto del 25% rispetto al Duemila, avendone esse acquistato poco più di 1 milione di tonnellate contro 1 milione 400 mila tonnellate di quattro anni prima. Dall'altra parte, invece, aumenta il consumo di pan carrè, grissini e cracker. Cresce la spesa anche per i prodotti per la prima colazione. Ma non basta. Se il pane comune attira meno, ormai quasi tutti i grandi ristoratori fanno il proprio pane tutti i giorni. Dilaga



la moda d'improvvisarsi panettieri fra le pareti domestiche, con l'aiuto di piccoli elettrodomestici, per ritrovare la gioia del profumo del pane caldo appena sfornato. Infine, cresce l'interesse per i pani tradizionali.

Nel 2004 sono stati più di cento i pani tipici censiti dalle Regioni e inseriti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali nell'Albo dei prodotti agroalimentari tradizionali: dal pane di Laterza a quello di Lariano, dal pane di Altopascio a quello di Struttura, dal pane di Altamura - l'unico a potersi fregiare della denominazione di origine protetta - al pane di Modica, fino al pane nero di Castelvetro, magico impasto di farina di grano duro siciliano e di una farina ricavata da un'antica varietà locale, la tumminia, che dà al pane un particolare colore ambrato, dolcezza e serbevolezza.

Un'altra varietà di grano duro siciliano, custodita e valorizzata dalla stazione di granicoltura di Caltagirone, è la varietà Russello, diffusa nel Ragusano, con la cui farina si prepara il pane tipico ragusano, a pasta dura, inconfondibile per aspetto, odore e sapore. Pani che restano freschi e gustosi anche molti giorni dopo essere usciti dal forno.

Successo per la pasta, sia industriale sia artigianale

A differenza di quanto accade per il pane, aumentano tutti i consumi di pasta, con un'offerta di prodotto quanto mai variegata: mentre le paste industriali, di sempre migliore qualità, dominano sul mercato nazionale e all'estero, le paste artigianali dei piccoli pastifici sono molto ricercate dai gourmet. Il primato italiano in questo campo è solido: siamo primi al mondo per produzione, esportazione e consumo. Ed è sempre più voglia di pasta, con un balzo in avanti per i primi piatti surgelati, le paste fresche ripiene, gustose e subito pronte, consumate magari in piedi in uno snack bar.

Ormai è un'abitudine sempre più diffusa consumare i pasti fuori casa. Sono 18 milioni gli italiani che mangiano fuori almeno una volta al giorno, secondo una recente indagine AcNielsen, spendendo ogni volta in media 14 euro ed alimentando un mercato di oltre 56 miliardi di euro all'anno, in continua crescita. Pranzi veloci dal lunedì al venerdì, e

spesso preparazioni rapide anche la sera dopo il lavoro. Ma nei fine settimana gli italiani si trasformano in cacciatori del gusto, in fan dei prodotti tipici, dei pani introvabili, delle paste più raffinate. C'è una divaricazione crescente fra il mangiare quotidiano e l'enfasi del gusto celebrata ovunque. Mentre qualche anno fa si spendeva di più per la pasta biologica, perché percepita come più salutare, ora la tendenza è al consumo edonistico, alla ricerca di quello che soddisfa il gusto e dà più piacere.

L'industria italiana del settore è costituita da 185 pastifici con oltre 8 mila addetti. La capacità produttiva annua ha superato i 3 milioni di tonnellate, per un valore di oltre 3 miliardi di euro. In tale ambito, la pasta secca di semola di grano duro rappresenta l'88% della produzione totale (oltre 2 milioni 670 mila tonnellate), per un valore di più di 2 miliardi di euro. Il nostro Paese ne consuma 1 milione 570 mila tonnellate, mentre secondo l'UNIFI, l'Unione Industriali Pastai Italiani, ne esporta oltre 1 milione 300 mila tonnellate, l'1,72% in più del 2003, per un valore di oltre 880 milioni di euro (+1%). Negli ultimi due anni non sono mancate difficoltà sull'importante mercato statunitense, anche a causa del diffondersi delle diete a bassa presenza di carboidrati, dopo decenni di continua crescita. E sussistono timori anche per la concorrenza dei nuovi Paesi produttori, cui si accompagna il fenomeno delle contraffazioni.

Tuttavia, quello della pasta italiana è un successo su scala mondiale. Dal 1992 al 2002 la crescita dell'export è stata di oltre il 60%, e i nostri principali mercati sono Germania, Francia, Regno Unito e Giappone, che coprono il 61% della domanda. Sono risultati scaturiti dalla politica di qualità portata avanti dagli industriali pastai, il cui cardine è rappresentato dall'impiego del "tricum durum" l'unico utilizzabile in Italia per produrre pasta secca, come prescrive la Legge 4 luglio 1967 n. 580, detta anche "legge di purezza".

Poiché l'Italia non produce grano duro in quantità sufficiente a coprire il fabbisogno dell'industria, oltre un terzo proviene dall'estero, soprattutto dal Canada ma anche da Francia, Siria, Grecia e dai Paesi dell'Est europeo. I principali marchi utilizzano abitualmente un massimo del 50-60 % di frumento nazionale per qualunque formato di pasta. Se-



condo l'Italmopa, che rappresenta il settore della macinazione, l'importazione è necessaria per gestire la variabilità delle nostre produzioni ed assicurare qualità costante alle semole. Del resto, già a metà dell'800 si importava dalla Russia un ottimo grano, chiamato Taganrog. Le industrie della pasta scelgono di volta in volta i grani migliori seguendo criteri che tengono conto del contenuto in proteine, della qualità del glutine, del colore e della salubrità.

Il prodotto industriale ha caratteristiche omogenee, dovute alla veloce essiccazione e all'alta temperatura (80 gradi per due ore). Ad ogni formato corrisponde una diversa miscela di semole di grani duri, in grado di assicurare il giusto equilibrio fra elasticità, struttura e colore. Nel piatto, infatti, la pasta dev'essere consistente, elastica, omogenea e capace di legare il condimento. La produzione artigianale ha tempi più lunghi, caratteristiche qualitative diverse e prezzi inevitabilmente più alti. Viene venduta perlopiù a piccoli negozi e ristoranti di qualità. La tecnica è quella di una volta: semole eccellenti, con elevata percentuale di glutine, trafilatura al bronzo, essiccazione lenta a bassa temperatura per 24 ore o più. Qualità, sapore e consistenza si differenziano da un produttore all'altro. In Toscana i piccoli pastifici artigianali della Val d'Orcia lavorano solo grano duro biologico locale; a Gragnano il pastificio di Nola utilizza grani duri nazionali, così come la Cooperativa Pastai Gragnanesi, mentre in Puglia un pastificio storico come Cavaliere utilizza un metodo di lavorazione particolarmente delicato. Di uguali attenzioni è fatta oggetto anche la pasta Latini nelle Marche. In campi sperimentali la Latini semina e raccoglie più di 50 varietà di grano duro, nella convinzione che ogni varietà ha un colore, un profumo, una consistenza distinguibili. Pasta come si faceva una volta viene prodotta anche dai pastifici abruzzesi Cocco, Verrigni e Rustichella.

Breve storia di un cibo semplice e naturale

Non esiste altro cibo più naturale e semplice della pasta: acqua e semola come ingredienti, nessun conservante, nessun colorante, nessun additivo chimico.

La storia di questo alimento ha inizio 7 mila anni fa, quando l'uomo comincia a coltivare la terra, scopre il grano, impara a lavorarlo sempre meglio, raffina la macinatura, lo impasta con l'acqua, lo spiana e lo cuoce sulla pietra rovente. Furono i greci e gli etruschi a produrla per primi. Gli antichi romani scoprirono che l'impasto lavorato a sfoglia si rivela più buono se tagliato a strisce e fritto: nascono le "lagane"0.

Mentre nel Mediterraneo si sviluppa la civiltà della pasta fresca fatta con grano tenero, nella parte orientale dell'impero romano si afferma la pratica di dividere l'impasto di acqua e grano duro in piccoli pezzi, modellati con le mani e fatti asciugare al sole, adatti ad essere conservati. Nascono i vermicelli, che si diffondono al Sud e soprattutto in Sicilia. Nel XIV e XV secolo la pasta secca è sì presente al Sud ma non domina l'alimentazione, restando cibo per le grandi occasioni. A Napoli, alla fine del XV secolo, cibo principale della plebe erano non i maccheroni, ma le verdure. I napoletani erano infatti chiamati "mangiafoglie", e il trionfo consisteva nelle "foglie" con la carne, come nella famosa minestra maritata.

Solo più tardi, intorno alla metà del Seicento, la fama dei napoletani "mangiamaccheroni" si consolida e si diffonde. Intanto fanno il proprio ingresso nella produzione due nuove attrezzature, la gramola a stanga e il torchio: la gramola rendeva compatto e omogeneo l'impasto, che veniva poi messo nella buca del torchio a vite e spinto da un pistone contro la trafila. La pasta che ne fuoriusciva veniva poggiata su canne e messa ad asciugare al sole. Il clima secco e ventilato di Torre Annunziata e di Gragnano faceva il resto: pochi giorni per essiccare la pasta corta e fino a 18-20 giorni per i maccheroni. Erano le donne che preparavano orecchiette e fusilli a mano, uno per uno, con i ferri da calza.

Nell'Ottocento le paste liguri e napoletane invadono il mondo, seducendolo con un modello gastronomico ancora oggi vincente. Nelle case napoletane i bambini avevano il compito di spezzare a mano i lunghi ziti, da condire con il ragù. E le minutaglie della pasta non restavano nel piatto, ma venivano mangiate con il pane. La supremazia dei pastifici napoletani dura fino al XX secolo, quando le macchine soppiantano l'artigianalità.



Mentre chiudono uno dopo l'altro i piccoli pastifici artigianali, aumenta la velocità di produzione, e le temperature di essiccazione si fanno sempre più alte.

Una componente primaria di una sana alimentazione

Gusto, versatilità ed eccellenti valori nutrizionali fanno della pasta un elemento imprescindibile per una sana e corretta alimentazione. I valori e i principi nutritivi del grano rimangono nella semola e si ritrovano nella pasta, contenente acqua, proteine, carboidrati e pochissimi grassi. Sono circa 350 le calorie fornite da un etto di spaghetti: da cibo accusato di far ingrassare a perno della dieta mediterranea, la pasta è, con adeguato condimento, un piatto unico a dispetto di tutte le deleterie diete alla moda.

L'alimentazione dei contadini di una volta, basata su pasta, pane, frutta e verdura, legumi e olio extra vergine, poco pesce e poca carne, è oggi giudicata dai nutrizionisti saggia ed equilibrata. Il prof. Giorgio Calabrese ricorda l'alta digeribilità della pasta e il suo contenuto di fibra, che aiuta a dimagrire perché combatte l'assorbimento eccessivo dei grassi. Il legame fra pasta e condimenti crea un'accoppiata di alto valore biologico. Unica avvertenza, non superare i 90 grammi al giorno e non condire con salse ricche di grassi.

La pasta, come vedremo nelle pagine seguenti, ha un posto centrale nella cucina di Alfonso Iaccarino, del ristorante Don Alfonso 1890 in Sant'Agata sui Due Golfi, in provincia di Napoli. Massimiliano Alajmo, chef pluristellato del ristorante Le Calandre di Rubano, è affascinato dalle paste fatte con alcune varietà di grano duro siciliano, in cui ritrova aromi di mandorla e zafferano e, soprattutto, una diversa consistenza e ruvidità in bocca, peculiarità - dice - tipica della cultura gastronomica italiana, che esalta i sapori attraverso una masticazione lenta. È affascinato da paccheri e conchiglioni, ma impazzisce per gli spaghetti, eleganti e sinuosi, in grado di avvolgere ed esaltare qualsiasi ingrediente. E c'è una trafilatrice nella cucina romana dello chef Adriano Cavagnini, che produce lui stesso paste originali, come i maccheroncini al barbara, i tubetti al basilico o i fusilli al marsala. Per esplorare nuovi orizzonti del gusto.

LA PASTA, UNA FONTE DI BENESSERE

La testimonianza di uno dei cuochi più affermati, in Italia e all'estero, che ha fatto di questo piatto uno dei principali ambasciatori della cucina mediterranea nel mondo

di Alfonso Iaccarino

► Nel corso della mia vita ho avuto modo di capire tante cose. Soprattutto ho compreso il valore di una corretta alimentazione per il nostro benessere generale. A questo proposito, la pasta gioca un ruolo fondamentale. La sera, per esempio, non riesco a fare a meno di un buon piatto di pasta che, tra i suoi innegabili vantaggi, ha quello di farmi trascorrere una nottata serena. Cosa più ben difficile se si assume un eccesso di proteine che, si sa, la sera, a cena, possono essere causa di difficile digestione.

Il miglior "salvagente" dopo una giornata di lavoro

Della pasta mi piace molto il suo aspetto, per così dire, di serenità: per me un buon piatto di pasta condito solo con olio e pomodoro è il miglior "salvagente" dopo una giornata di lavoro. Ma cos'è la pasta? Sicuramente un alimento di grande qualità: tutta la pasta di casa nostra è prodotta con materie prime ottime, e sia quella industriale sia quella artigianale offrono al consumatore le migliori garanzie di qualità, oltre - naturalmente - a un profumo e ad un gusto unici al mondo.



Ma che cosa sarebbe la nostra pasta senza il grano duro? Nulla. Per questo, il ritorno dei giovani all'agricoltura è un mio grande sogno. È paradigmatico quello che sta succedendo in Medio Oriente: nei principali Paesi produttori di petrolio si sta verificando una clamorosa "inversione di tendenza", con sempre maggiori aree coltivate e risorse dedicate all'agricoltura. Auspico che lo stesso possa accadere anche e soprattutto nel nostro Sud e nella terra in cui vivo: la Campania. In una terra in cui ci sosteniamo soltanto con il turismo e con la cultura alimentare, dev'essere per noi un vanto ed un orgoglio trasmettere ad altri il nostro modo di mangiare, le nostre tradizioni gastronomiche. Ma per continuare su questo solco, è importante che i giovani riscoprano il valore dell'agricoltura e delle colture di una volta, come i grani duri di qualità che hanno fatto grande la pasta italiana.

Al dente e con olio extravergine d'oliva

Fedele alle mie origini e tradizioni napoletane, fin dagli anni Ottanta attraverso il mio lavoro ho difeso strenuamente la cucina mediterranea diventandone idealmente un ambasciatore in molti Paesi. Proprio il confronto con realtà molto diverse da quella italiana, con gli stili di vita non salutari e l'obesità dilagante, mi ha ulteriormente spronato a valorizzare la pasta, non solo come alimento ma anche come fatto culturale. Ecco perché con i miei piatti "insegno" che la pasta va cotta al dente, come si usa da noi al Sud, e che quello con l'olio extravergine d'oliva è il più riuscito tra i matrimoni d'amore. Ma per venire incontro all'evoluzione del gusto, è importante che la tradizione sia rivitalizzata dall'innovazione, senza però stravolgerne le peculiarità.

A proposito di ricette, penso che in cucina non ci siano regole: basta l'esperienza così come, soprattutto in tempi antichi, bastava la necessità. D'altra parte, oggi l'università è entrata in cucina, e ad un giovane chef si chiede di conoscere la composizione degli alimenti, oltre alla genuinità e alla qualità delle materie prime che utilizza. Informazioni dalle quali il primato della pasta risulta non solo confermato, ma ulteriormente rafforzato.