

## CARBOIDRATI, ITALIANI DIFFIDENTI TRA MODE E FALSI MITI

Dalla ricerca Doxa per Italmopa una lunga serie di illusioni da sfatare, dal glutine al frumento importato. Intanto i consumatori riducono i consumi di pane



Il rapporto tra consumatori italiani e carboidrati è a dir poco controverso, caratterizzato da mode, suggestioni e credenze prive di basi oggettive. E' quanto rivela la recente ricerca demoscopica realizzata da Doxa *"Gli Italiani e le farine"*. Condotta su un campione di mille italiani per Italmopa (Associazione Industriali Mugnai d'Italia), l'indagine fa il punto sulla percezione degli italiani nei riguardi del frumento e delle farine e sul consumo di pane, pizza e prodotti dolciari. Dalle risposte all'indagine emerge una realtà in cui l'errata percezione di caratteristiche nutrizionali e dinamiche commerciali e normative legate a farine e derivati la fa da padrona. Argomenti ampiamente discussi nel corso della tavola rotonda organizzata sabato 21 gennaio da Italmopa e dal Centro informazione Farine nell'ambito della Fiera internazionale SigeP-A.B.Tech di Rimini.

**FRUMENTO: DURO O TENERO?** – E' emblematico – commenta Ivano Vacondio, Presidente Italmopa – il fatto che ben il 55% degli intervistati associno la farina di frumento tenero alla pasta, che notoriamente è invece prodotta con le semole di frumento duro, e che il 65% ritenga che l'Italia importi una quantità rilevante di farina da altri Paesi, mentre le importazioni di farine costituiscono circa lo 0,2% del loro utilizzo totale. Oggi si sottolineano con enfasi, biasimandole, le importazioni di frumento tralasciando di evidenziare che sono indispensabili per ovviare al deficit quanti-qualitativo della produzione nazionale.



Un momento della tavola rotonda

**IMPORTAZIONI E CONTROLLI** – Infatti, se è vero che il 2016 ha fatto registrare i raccolti nazionali di frumento più elevati nell'ultimo decennio, rispetto alla richiesta dell'industria molitoria sussiste ancora un forte deficit e l'Italia è costretta a importare circa il 60% del proprio fabbisogno nel comparto del frumento tenero e circa il 40% in quello del frumento duro. Ciò che sembra preoccupare maggiormente i consumatori sono i controlli effettuati proprio sulle importazioni. Il 63% del campione intervistato infatti dichiara di non credere che il frumento importato offra le stesse garanzie di igiene e sicurezza alimentare del prodotto nazionale. Un errore dovuto alla mancanza di informazione: il frumento importato, infatti, rispetta pienamente le disposizioni previste a livello comunitario – le più severe al mondo.

**VADE RETRO GLUTINE** – Un'altra errata percezione emersa dall'indagine riguarda il glutine. Il 47% degli intervistati è convinto che sarebbe bene eliminare o ridurre fortemente il consumo di prodotti contenenti glutine, anche per chi non è celiaco o intollerante. *Bisogna sfatare il mito del glutine* – sottolinea la nutrizionista Elisabetta Bernardi – e tenere bene a mente che, se non si è celiaci o non si ha una comprovata sensibilità al glutine, non si ottiene alcun beneficio per la salute eliminandolo dalla propria dieta. Tanto meno si dimagrisce.

**CALANO I CONSUMI DI PANE** – La maggior parte del campione intervistato dichiara anche di aver diminuito il consumo di pane proprio a causa di diete alimentari. L'uso di sfarinati di frumento tenero nel 2015, secondo i dati Italmopa, si è attestato a 4 milioni e 18mila tonnellate con una riduzione dello 0,2% rispetto al 2014. Un calo confermato anche dall'indagine Doxa: il 32% degli italiani dichiara di consumare oggi meno pane rispetto a tre anni fa, ponendo ormai l'Italia in coda ai consumi rispetto agli altri principali Paesi UE. Tuttavia, il pane non può mancare sulla tavola degli italiani, per il suo valore simbolico e per le sue proprietà salutistiche e nutrizionali per l'88% degli intervistati. Un valore riconosciuto da quel 79% che lo ritiene un alimento che ben si adatta ad uno stile di vita sano. Potrebbe essere un punto di partenza in vista di un'inversione di tendenza dei consumi.