



# Il grano

## «Quante bugie sulle farine per interessi commerciali»

### La conoscenza

Le nuove paure corrono sui social network  
Caputo: fate riferimento solo alla scienza

**Emanuela Sorrentino**

**L**e fake news sono parte integrante, purtroppo, della vita quotidiana. Notizie - che si rivelano poi false - diffuse soprattutto attraverso il web e che non risparmiano alcun settore. E così anche il comparto molitorio italiano, quello fatto di materie prime di eccellenza, ne è interessato. Conseguenza? Preoccupazione nei consumatori e produttori sul piede di guerra. Non a caso Italmopa, l'associazione industriali mugnai d'Italia, impegnata in una comunicazione chiara, trasparente ed equilibrata per contrastare le fake news ha invitato i consumatori ad informarsi esclusivamente attraverso il portale [www.infofarine.it](http://www.infofarine.it), un vademecum per conoscere il prodotto che entra quotidianamente nelle dispense degli italiani.

La stessa raccomandazione arriva dall'imprenditore Antimo Caputo, amministratore delegato del Mulino Caputo, il mulino di Napoli che nelle scorse settimane ha aderito alla

giornata Mulini Porte Aperte per far conoscere la propria azienda e quindi la lavorazione del grano, in maniera trasparente. «Di notizie infondate il settore agroalimentare è colmo. Una delle fake news è quella secondo cui i grani italiani non siano di buona qualità e per questo si ricorre all'importazione. Come comparto molitorio nazionale, quando importiamo lo facciamo perché il grano italiano non soddisfa l'intero quantitativo necessario alla produzione. In pratica lavoriamo in Italia tutto il grano italiano, ma ce ne occorre ancora. Come Mulino Caputo posso assolutamente affermare - spiega l'ad - che quando importiamo grani da Europa, Nord Europa o Australia facendo un esempio, scegliamo i migliori disponibili, che sono soggetti a controlli dei Paesi d'origine e qui in Italia». Ma la qualità dei grani italiani come è? «Senza dubbio è la migliore al mondo - prosegue Antimo Caputo - i mulini italiani macinano tutto il grano italiano ma come detto non ci basta. Ecco perché ricorriamo

all'importazione, non certo perché il grano italiano sia di scarsa qualità, anzi è il contrario».

Ma le fake news riguardano anche il grano importato: nel mese di giugno si diffuse la notizia di un carico di grano duro contaminato individuato al porto di Bari. Immediata la replica di Italmopa che in una nota stampa pochi giorni dopo chiarì che «le analisi avevano accertato la piena e totale conformità del frumento duro alle normative comunitarie in materia di presenza massima di contaminanti nei prodotti alimentari».

«Questo è solo uno dei casi - ricorda Antimo Caputo - . L'importazione di



grano risale agli antichi Romani, quando arrivavano carichi dalla Francia per essere lavorati nei mulini campani. Proprio perché la nostra area è adatta a colture intensive come possono essere quelle di frutta e ortaggi, non estensive come quelle del grano». Il grano è alla base della filiera produttiva: «Noi esportiamo nel mondo il meglio delle farine e semole e non potremmo assolutamente affidarci a materie prime di scarsa qualità o dubbia provenienza. E poi se abbiamo creato una rete che va dai coltivatori, ai produttori di farine a chi poi le lavora come pizzaioli, pasticciere e chef e ai consumatori che le usano in casa, non potremmo certamente macinare un grano non buono». Le normative sono molto severe e il settore molitorio italiano è soggetto a molteplici controlli. Altra fake news riguarda le farine "0" e "00". «Si dice che non facciamo bene - prosegue Caputo -. E invece si tratta della massima espressione di purezza, che nelle mani di maestri pizzaioli, panettieri, pasticciere e chef garantisce una ottima lievitazione per dolci, pane, pizza. Oggi c'è la moda delle fibre, che ovviamente servono all'organismo ma bisogna assorbirle soprattutto in altri alimenti come frutta e verdure». Le farine "0" e "00" sono prodotte con lo schiacciamento dei chicchi mediante i cilindri, operazione lenta e a basso danneggiamento degli amidi. «Persino la dieta mediterranea è finita nelle fake news - conclude Caputo -. Si dice che pizza e pasta facciamo male. Basta analizzare l'alimentazione degli atleti dove non mancano i carboidrati, noi abbiamo un patrimonio che è quello della dieta mediterranea riconosciuta, come la pizza, quale patrimonio immateriale dell'Unesco e dobbiamo imparare a difendere questa ricchezza. Un patrimonio non scoperto dalla scienza, ma anzi analizzato dalla scienza. E questo è un dato assolutamente interessante»».



© RIPRODUZIONE RISERVATA