



IN EVIDENZA

CHEF

VINO

RISTORANTI

TRATTORIE

RICETTE

ITINERARI

TUTTI GLI ARGOMENTI ▾



118



Grano estero, nella lotta tra pastai e Coldiretti si schiera il ministero



La pasta italiana, anche quando realizzata con prodotti stranieri, è sicura e sana. La conferma arriva dai controlli del dicastero della Salute, che apre così uno "scontro" con gli allarmi di Coldiretti. [Seguici anche su Facebook](#)

di ELEONORA COZZELLA

[prodotti](#) [cibo e salute](#) [pasta e riso](#)



Lo leggo dopo

26 settembre 2017

118



Non c'è motivo per credere che il grano estero sia nocivo. Il ministero della Salute non ha infatti rilevato irregolarità in alcun campione di grano importato analizzato, come si legge nel Piano nazionale ministeriale per il controllo delle micotossine, pubblicato il 18 settembre 2017.

I controlli su campioni di grano duro proveniente da Messico, Canada, USA,

IL PRODOTTO



118



Sarania, e un grano tenero proveniente da Ucraina, Canada, Russia, USA, Moldavia e Kazakhstan, hanno dato esiti confortanti. Le analisi sulle micotossine, peraltro, fanno seguito ai controlli svolti a giugno, sempre realizzati dal Ministero, su pesticidi e fitofarmaci. Anche in quel caso, **nessun campione di grano duro è risultato fuorilegge.**

Questo metterà un punto alla querelle che ha coinvolto nei mesi scorsi Coldiretti e i produttori di pasta riuniti in Aidepi?

"Grano estero no", "Grano estero si".

"Lo vogliamo solo coltivato in Italia", "Quello straniero è necessario per integrare le scorte italiane non sufficienti".

La battaglia del grano degli anni Duemila si è svolta sul media e ha visto contrapporsi nei mesi scorsi Coldiretti ai produttori di pasta, inclusi quelli non aderenti all' Aidepi.

Da una parte l'affermazione che solo il grano italiano debba essere usato per una pasta che voglia dirsi propriamente made in Italy, dall'altra la posizione di chi ritiene che l'italianità del prodotto è data dal know how e dai metodi di produzione e che peraltro - producendo grandi quantità di pasta - cerca di spiegare che l'Italia da sola non può garantire la quantità sufficiente di materia prima e comunque non sempre del contenuto proteico necessario (è la legge 580 del 1967, detta anche legge di purezza che fissa in 10,5% la quantità minima di proteine della semola di grano duro impiegato per poter chiamare il prodotto pasta).

In aggiunta alcuni produttori, vedi la campagna di De Cecco, hanno sottolineato che il grano estero, altamente proteico e spesso biologico, è spesso più costoso di quello italiano, quindi non una scelta per risparmiare.



Ma la birra ha un terroir come il vino? 10 bottiglie per un legume da scoprire

Il terreno non influisce sul luppolo come sull'uva, certo. Ma molte aziende si dedicano sempre più a creazioni uniche basate su tipicità regionali

di Luca D'Ubaldo

Condividi

IL RACCONTO



La macchina del tempo al bar: dal Sidecar al Pink Lady, ecco i cocktail degli anni Venti

Nel decennio del proibizionismo, insieme agli speakeasy, sono nati molti drink che hanno fatto storia

di Valerio Berruti

Condividi

IL DIBATTITO





Fino a che la contrapposizione si basava sulla richiesta degli agricoltori di valorizzare il made in Italy, e sulla volontà del Mipaaf di creare etichette più trasparenti (il consumatore ha comunque diritto di sapere da dove viene la materia prima) i toni sono stati concilianti.

Molto meno quando Coldiretti ha cominciato a mettere in discussione la salubrità della pasta prodotta anche con grani stranieri.

Coldiretti puntava il dito contro "Un pericolo per i consumatori con i cereali stranieri risultati irregolari per il contenuto di pesticidi che sono praticamente il triplo di quelli nazionali a conferma della maggiore qualità e sicurezza del made in Italy" prendendosi in particolare col Canada coinvolto nell'accordo Ceta: "In una situazione di forti importazioni agroalimentari, per tutelare consumatori e produttori è necessario che le scelte sull'utilizzo del glifosato riguardino anche l'ingresso in Italia e in Europa di prodotti stranieri trattati con questa sostanza – diceva Coldiretti – aggiungendo: "il trattato di libero scambio con il Canada, che garantisce dazio zero all'importazione di un milione di tonnellate di grano duro trattato con glifosato addirittura in preraccolta, secondo una pratica che è stata vietata in Italia. Non si tratta di un fatto marginale ma di circa la metà del grano duro che arriva in Italia dall'estero per essere trasformato in pasta".

L'Aidepi è scesa allora in campo. "Finché si dice che bisogna promuovere il grano duro italiano, lavorando tutti insieme con accordi di filiera per migliorarne la qualità, siamo tutti d'accordo – ha dichiarato a Saperi Riccardo Felicetti presidente dei Pastai di Aidepi – ma non siamo d'accordo a denigrare il grano estero, specie quando non si attacca la qualità intrinseca ma la salubrità. Questo spaventa i consumatori italiani e stranieri ma non chiarisce la realtà delle cose".

opposti, del giornalista e scrittore Allan Bay e del cuoco campano Peppe Guida

di [Manuela Zennaro](#)

Condividi

MANGIA E BEVI
GIANNI E PAOLA MURA



Al Palaghiaccio di Milano la libertà di scelta è un tema molto caldo

IL VENERDI: TRE ANNI DI RECENSIONI

FRITTO MISTO
ENZO VIZZARI



Fiumicino: Gianfranco Pascucci autodidatta in piena maturità

IL MESTIERE DELLA TAVOLA
LICIA GRANELLO



Adesso arriva la conferma ufficiale dal Ministero della Salute: non c'è motivo di credere che il grano estero non sia sicuro e salubre. Il Piano nazionale ministeriale per il controllo delle micotossine, pubblicato il 18 settembre 2017, non ha infatti rilevato irregolarità in alcun campione di grano importato analizzato. Nel dettaglio, sono stati analizzati e risultati conformi ai controlli sulle *micotossine (aflatossine, deossinivalenolo, ocratossina A, zearalenone)* sia i campioni di grano duro proveniente da Messico, Canada, Usa, Ucraina, sia quelli di grano tenero proveniente da Ucraina, Canada, Russia, Usa, Moldavia e

Le analisi sulle micotossine fanno seguito ai controlli, sempre realizzati dal Ministero della Salute, su pesticidi e fitofarmaci (Controllo Ufficiale Sui Residui Di Prodotti Fitosanitari Negli Alimenti), divulgati a giugno. Anche in quel caso, nessun campione di grano duro è risultato fuorilegge.

“Finalmente quello che diciamo da anni – ribadisce Felicetti - è stato confermato anche dall'organo di controllo più autorevole: la pasta è buona e sicura. Ci auguriamo che questi dati allentino la tensione di questi ultimi mesi, frenando le insinuazioni e le accuse di chi ha strumentalmente lanciato una campagna per screditare la qualità e la salubrità delle materie prime della pasta. Come i presidi al porto di Bari per annunciare il sequestro di grano importato 'fuorilegge', o 'tossico', che si è rivelato poi perfettamente in regola, o il lancio di una 'battaglia del grano' inutile e autolesionista per l'unità di intenti e la competitività della filiera italiana del grano duro e della pasta”.

Si aggiunge alla soddisfazione per la divulgazione delle analisi ministeriali anche l'Associazione Industriali Mugnai d'Italia: "Non siamo certamente sorpresi da quanto emerso nel rapporto del Ministero della Salute, che è l'ennesima conferma dell'assoluta salubrità del grano di importazione e del pieno rispetto delle normative comunitarie, tra le più severe al mondo, in materia di sicurezza alimentare e di presenza massima di contaminanti nei prodotti alimentari" sottolinea Cosimo De Sortis, Presidente Italmopa.

Per i pastai italiani, mettendo in dubbio la sicurezza del grano duro si getta un'ombra ingiustificata sull'operato delle aziende sull'efficacia del sistema dei controlli. Ci sono almeno 15 livelli nella rete di controllo delle Istituzioni italiane ed europee, ai quali si sommano quelli incrociati di molini e pastifici che garantiscono che sulle tavole degli italiani non arriverà mai un pacco di pasta contenente "grano tossico". Come ricordano da Aidepi "Ogni nave che entra nel porto viene controllata. Ed è solo l'inizio: poi arrivano i controlli UE, quelli delle autorità italiane, quelli dei molini, e infine quelli delle

aziende pastaie. Che se non riconoscono come valido il prodotto lo rimandano indietro”.

Secondo Aidepi, la qualità della pasta italiana è frutto del saper fare del pastaio italiano e di una tradizione centenaria. Da secoli i pastai italiani hanno imparato a riconoscere nel grano le caratteristiche che rendono speciale il nostro prodotto, da secoli selezionano i migliori grani del mondo (italiani e non) per dare vita alla pasta migliore al mondo. Oggi importiamo circa il 30-40% del grano, a seconda degli anni, per colmare le mancanze quali-quantitative della produzione nazionale. Ma 100 anni fa questa percentuale era superiore al 70%. Eppure nessuno sosteneva che la pasta non fosse Made in Italy.

LE RICETTE DI D



Tarte Tatin salata? Ottima con i pomodori
di [Tamara Giorgetti](#)



Pasta e ceci cremosa con tonno
di [Donatella Simeone](#)



Tiramisù al lampone
di [gabriellapravato](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a redazione.sapori@repubblica.it