



ITALMOPA: I GRANI ESTERI? DI QUALITÀ E CONTROLLATI

De Sortis (Italmopa): il deficit costringe l'Italia a importare grano dall'estero, che è comunque controllato. Il punto al Sigep di Rimini.

SERVIZI A PAG. 7



FIERA DI RIMINI

De Sortis (Italmopa): il deficit produttivo impone comunque all'Italia di ricorrere alle importazioni

«Grani esteri: di qualità e controllati»

«Per la norma sull'etichettatura d'origine non siamo stati consultati» - Il punto al Salone Sigep

In Italia abbiamo ancora un significativo deficit produttivo di grani, sia duri che teneri, e questo impone all'industria di trasformazione di approvvigionarsi all'estero. Ma il frumento importato è della migliore qualità e sottoposto a continui severi controlli». Cosimo De Sortis, presidente di Italmopa, l'associazione dell'industria molitoria, fa il punto della situazione del comparto anche alla luce delle recenti polemiche sulla normativa dell'etichettatura d'origine. «Ne contestiamo sia il metodo, che non ha coinvolto tutte le componenti della filiera, sia il merito che, con l'introduzione della prevalenza dei grani italiani, va contro il principio del libero scambio delle merci con alcuni passaggi di chiaro stampo protezionistico. Tra l'altro - aggiunge De Sortis - l'Ue ha appena approvato una proposta di normativa che contrasta con l'attuale norma italiana che, quindi presto sarà superata. Intanto, però, la nostra industria ha già dovuto sostenerne i costi di adeguamento».

Abbiamo incontrato Cosi-

mo De Sortis al Sigep, il Salone della Gelateria, pasticceria e panificazione artigianali di Rimini. E da qui ha rilanciato l'intesa tra le varie componenti della filiera: «In Italia c'è un problema di programmazione con i fornitori delle materie prime che non rispondono in pieno alle esigenze dei trasformatori, che così devono essere soddisfatte all'estero. Per questo abbiamo proposto un protocollo che prevede di incrementare la produzione nazionale con l'impegno da parte dei produttori di grano di fare programmazione e qualità. Bisogna che i nostri produttori facciano un salto di qualità».

Italmopa al Sigep ha quindi svolto un incontro per esaltare la qualità e versatilità delle farine italiane sia da grani teneri che duri. Farine che sono ingredienti primari per prodotti tipici del made in Italy, come la pizza o molti tipi di dolci. E che possono rispondere alle rinnovate esigenze del consumatore, come dice Luigi Consiglio della società di consulenza direzionale Gea:

«Il grano tenero italiano è un'eccellenza assoluta nel mondo e il miglior ingrediente per prodotti come la pizza che rappresentano un enorme mercato dove gli italiani possono competere e vincere. Tuttavia bisogna tener conto che il settore della panificazione si sta evolvendo con molta rapidità. I consumatori cercano prodotti innovativi che siano soprattutto capaci di stimolare la fantasia, dare nuove sensazioni. Per questo il panettiere tradizionale è destinato a scomparire superato dall'industria. Per questo deve essere capace di trasformarsi, evolversi, offrendo servizi a valore aggiunto anche diversificati nel corso della giornata».

Per quanto riguarda le preferenze degli italiani per il pane dall'incontro è emerso che al primo posto, con il 25,1% troviamo i pani tipici regionali, seguiti da quelli di cereali diversi dal frumento tenero (22,4%), mentre il classico pane bianco è in ribasso con il 17,1% delle preferenze. •

BRUNELLO CAVALLI