

Comunicato stampa

**GRANO DURO, LA FILIERA AVVIA LA FASE OPERATIVA, AL VIA UN NUOVO DISCIPLINARE PER IL MIGLIORAMENTO QUALITITATIVO**

**Foggia, 16 maggio 2018** – Alla prima sessione di analisi dei dati ha fatto seguito un momento di approfondimento politico a cui hanno preso parte tutti gli attori della filiera: un confronto che, come ha sottolineato la Coordinatrice del settore Cereali dell’Alleanza cooperative agroalimentari **Patrizia Marcellini** nel suo intervento introduttivo, “è fondamentale perché proprio dalla coesione della filiera può nascere il rilancio della coltura del grano duro in Italia. Con il Protocollo di filiera del grano duro, siglato a Roma lo scorso dicembre, è iniziato un percorso di grande sintonia negli intenti tra i vari soggetti che è entrato nella fase operativa, che prevede la stesura di un disciplinare ad hoc per il miglioramento qualitativo delle produzioni, ma anche la ricerca delle differenze territoriali sotto ogni profilo della coltivazione del grano duro”.

“Da anni gli agricoltori italiani producono prodotti di qualità ma troppo spesso senza un adeguato riconoscimento economico”, ha sottolineato il vice presidente nazionale di Cia-Agricoltori Italiani **Mauro Di Zio**. “L’agricoltura di precisione è una strada straordinaria e obbligata per ridurre i costi, migliorare l’ambiente, valorizzare la qualità e rendere più competitivo il settore. Ad oggi però in Italia solo l’1% dei terreni è coltivato con tecniche di agricoltura di precisione e il prodotto grano duro è quotato 20 euro al quintale. Servono politiche di sistema in grado di favorire processi di innovazione capaci di rendere più competitive le imprese agricole e meccanismi di maggior trasparenza per la definizione dei prezzi di mercato.”

A pesare sulla competitività del comparto del grano duro è sicuramente la frammentazione della produzione, che – come ha sottolineato **Nicola Gatta**, presidente federazione di prodotto Cereali di Confagricoltura – “ci impone di sviluppare strategie di aggregazione sia a livello agricolo che nell’ambito della filiera al fine di modificare gli sviluppi di un comparto di qualità che potrebbe essere tra i più redditizi della nostra agricoltura. Per questo è necessario individuare un percorso condiviso che miri ad aumentare la produzione di grano di alta qualità idoneo alla pastificazione, anche proveniente da coltivazioni sostenibili, e sviluppare modelli di contrattazione premiali, tenendo conto anche delle differenti condizioni di coltivazione sul territorio”.

In tal direzione vanno gli accordi di filiera il cui numero, dai dati illustrati nel corso della giornata da **Pasquale de Vita** del Crea, si è quintuplicato negli ultimi 7 anni, passando dai 20.000 prima del 2010 agli oltre 100.000 del 2017. Secondo il presidente di Copagri **Franco Verrascina**, “il contratto di filiera per la produzione del grano duro deve servire a tutelare gli interessi economici degli agricoltori da un lato e fornire con continuità materia prima all’industria molitoria con caratteristiche certe, concordate e funzionali ad ottenere un prodotto di qualità. Siamo d’accordo inoltre sul fatto di voler valorizzare i grani antichi e quelli biologici perché il mercato è sempre più in espansione. Dobbiamo impegnarci per una produzione di pasta con il 100% di grano italiano, così come il consumatore chiede ed è disposto a premiare”.

**Mauro Acciarri** delegato per il settore stoccaggi di Compag è intervenuto evidenziando l’importanza di “un ammodernamento dei centri di stoccaggio, per più ragioni. La prima è per permettere la separazione delle partite per tipologie omogenee così da poterle poi smistare in modo razionale e ponderato. L’ammodernamento e l’informatizzazione dei centri di stoccaggio risultano poi importanti per riuscire a tracciare il prodotto in tutte le fasi del suo processo produttivo, dalla semina alla distribuzione, e questo a garanzia della sua qualità. Si potrebbe così avere certezza dell’intero processo di filiera, riuscendo anche a pianificare la gestione delle scorte sulla base delle esigenze primarie (pasta, pane e altri usi). L’industrializzazione 4.0, che dà aiuti contributivi a quanti investono per l’ammodernamento digitale e informatico, verrebbe tra l’altro in aiuto”.

Di qualità della pasta italiana ha parlato anche **Riccardo Felicetti** – Presidente pastai italiani Aidepi, per il quale “oggi più che mai, in un contesto di competizione globale, il differenziale qualitativo rappresenta il valore aggiunto della pasta italiana. Qualità non solo nella ricerca e selezione delle migliori materie prime e nel processo di trasformazione, ma come capacità di interpretare l’evoluzione dei mercati in funzione dei cambiamenti sociali, etici ed economici che caratterizzano i nostri tempi: il consumatore di oggi è molto esigente e attento alla relazione con il territorio al legame con la tradizione ma anche agli aspetti nutrizionali della pasta come dimostra la crescita a doppia cifra della pasta integrale.”

**Cosimo de Sortis** – Presidente Associazione Industriali Mugnai d’Italia “Il protocollo d’intesa frumento duro del mese di dicembre testimonia la volontà di superare in modo pragmatico le indubbie criticità che contraddistinguono una delle filiere simbolo del made in Italy: maggior rispondenza della produzione nazionale di frumento duro alle esigenze quanti-qualitative dell’industria della trasformazione, necessaria valorizzazione della materia prima nazionale, adeguamento delle strutture logistiche. Ma le dichiarazioni di intento non bastano. Abbiamo il dovere di individuare azioni e strumenti in grado di rispondere a queste sfide, di incrementare la competitività di una filiera che si è drammaticamente impoverita nel corso degli anni e di restituire dignità a tutti gli attori che la compongono.”

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ufficio stampa

**Alina Fiordellisi**

[fiordellisi.a@confcooperative.it](mailto:fiordellisi.a@confcooperative.it)

3803996627