

Trasparenza del grano per pasta e riso I produttori campani: «Più trasparenza»

NAPOLI. L'Italia sfida l'Ue sulla trasparenza del grano per la pasta e del riso, ma non tutti i produttori sono d'accordo. E annunciano battaglia. Oggetto della controversia è il decreto firmato dai ministri Martina (Politiche agricole) e Calenda (Sviluppo economico) che introduce in via sperimentale, e per la durata di due anni, l'obbligo di indicare sulle confezioni la provenienza del grano e del riso. Ovvero, della materia prima. Per i pastai di Aidepi (Associazione delle industrie del dolce e della pasta italiane), comunque favorevoli all'indicazione di origine del grano sull'etichetta, la formula adottata disorienta e confonde il consumatore. «La vera soluzione per incentivare trasparenza, qualità e competitività della filiera sono i contratti di coltivazione tra pastai e agricoltori», mentre «parlare di etichetta sposta l'attenzione dal vero problema e cioè che il grano italiano è oggi ancora insufficiente a soddisfare le esigenze dei pastai», precisa **Ciro Moccia**. E non solo. «Spesso il grano duro estero è di qualità superiore a quello italiano ma il consumatore avrà questa informazione? Se il Mipaaf non associa una intensa campagna di comunicazione sul corretta interpretazione dei dati riportati nell'etichetta obbligatoria rischiamo solo di pregiudicare l'industria italiana già stressata per le marginalità e per la crescente concorrenza internazionale», sostiene **Luigi Esposito**, esperto comunicatore dell'industria alimentare. Favorevole all'etichettatura, invece, **Arcangelo Fornaro** (Unione industriali di Napoli).



chiarezza al consumatore e tutela alle imprese che lavorano mettendo al primo posto la qualità della materia prima. È un provvedimento che, però, andrebbe esteso anche ad altri comparti, come il pomodoro, sul quale l'Europa dovrà rispondere. Soprattutto per rendere omogenea al suo interno l'applicazione della normativa». Tra i pastifici artigianali si dichiara favorevole **Antonio Paletta** (Paletta). «Oggi un pacco su tre è fatto con grano proveniente dall'estero, non sempre di ottima resa e qualità. Questo mortifica chi, come noi, investe sulla materia prima di qualità per fare un prodotto artigianale in grado di soddisfare i palati più esigenti. Occorre adesso proseguire su questa strada per un'informazione corretta anche per altri prodotti agroalimentari del made in Italy, soprattutto per combattere le contraffazioni. Lo sostiene anche **Francesco Pirolo** di Agrigenus che da oltre dieci anni è impegnato nella filiera dell'oro rosso, dal seme alla produzione di San Marzano Dop. «Il problema è la concorrenza sleale fatta all'estero dove si contrabbanda il pomodoro cinese per italiano e per di più per il San Marzano. Questo penalizza chi lo coltiva e le imprese che lo trasformano in quanto la produzione della Dop è sottoposta ad un rigoroso disciplinare».