

COMPIE 2 ANNI IL PROTOCOLLO D'INTESA PER RESTARE LEADER MONDIALI DELLA PASTA AVVIATO IL PIÙ GRANDE CENSIMENTO DEL GRANO DURO ITALIANO DI QUALITÀ IN 2 ANNI RADDOPPIATI I CONTRATTI DI FILIERA TRA PASTAI E AGRICOLTORI ITALIANI

- *Testat*
o un rivoluzionario sistema di classificazione e mappatura quali-quantitativa del grano duro italiano elaborato dall'Università della Tuscia per definire disciplinari e contratti-quadro di coltivazione.
- *Rappr*
esentano un valore di oltre 40 miliardi di Euro i firmatari del Protocollo d'Intesa grano duro-pasta: Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, Assosementi, COMPAG, Cia-Agricoltori Italiani, Confagricoltura, Copagri, ITALMOPA e i pastai di Unione Italiana Food.
- *Italia*
leader mondiale della pasta: 3,4 milioni di tonnellate prodotte. Il Protocollo Grano-Pasta è una risposta di squadra per aumentare la disponibilità di grano italiano di qualità per la nostra pasta e sostenere l'agricoltura nazionale.

Roma, 20 novembre 2019 – A quasi due anni dalla firma dello storico protocollo d'intesa tra mondo agricolo e cooperativo e industria di trasformazione, la filiera grano-pasta ha presentato oggi in un incontro presso la Camera dei Deputati, promosso e presieduto da Filippo Gallinella, Presidente della Commissione Agricoltura della Camera, i primi importanti risultati raggiunti per aumentare la disponibilità di grano duro italiano di qualità e sostenibile, supportare gli agricoltori e rafforzare la competitività della pasta italiana.

Incentivi, supporti tecnici e premi di produzione per l'agricoltura nazionale virtuosa e sostenibile, miglioramento dei sistemi di stoccaggio, ricerca e sviluppo di nuove sementi, concentrazione dell'offerta, sicurezza, tracciabilità e comunicazione sono gli ambiti di intervento di un gruppo di lavoro che rappresenta la filiera in tutte le sue fasi, dal chicco di grano duro al pacco di pasta. Ne fanno parte **Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, Assosementi, Cia-Agricoltori Italiani, COMPAG, Confagricoltura, Copagri** – Confederazione Produttori Agricoli, **ITALMOPA** - Associazione Industriali Mugnai d'Italia e i pastai di **Unione Italiana Food** (già Aidepi).

A dimostrazione di un'unità di intenti nel segno di qualità, sicurezza e corretta ripartizione del valore lungo tutta la filiera, **da quando è stato siglato il protocollo grano-pasta è boom dei contratti di coltivazione tra pastai e mondo agricolo e cooperativo. Il numero di questi accordi, attivi già da più di 10 anni, è raddoppiato dal 2017**, passando da 6mila a più di 12mila. Nello stesso lasso di tempo, è raddoppiata anche la superficie agricola oggetto di accordo di coltivazione, ormai 200.000 ettari, più del 15% dell'intera superficie agricola nazionale vocata a grano duro. **Dagli accordi di filiera provengono ormai oltre 700mila tonnellate di grano duro italiano¹**, che hanno garantito all'industria molitoria il grano "giusto" per la produzione di semole adeguate alle esigenze dell'industria pastaria e agli agricoltori italiani un'equa remunerazione, al riparo dalle oscillazioni del mercato, con premi di produzione legati al raggiungimento di specifici parametri qualitativi e di sostenibilità.

E una ricerca realizzata dal settimanale [L'Informatore Agrario](#) sulle intenzioni di semina dell'annata agricola 2019-2020, rivela che, nel quadro di una sostanziale stabilità per il grano duro, quanti ne semineranno di meno (circa 3 operatori su 10) lo fanno per rotazione colturale programmata, una buona pratica agronomica per rendere il suolo più fertile, controllare gli infestanti e "preparare" un campo più ricco e adatto alle esigenze nutrizionali della spiga di grano.

In altre parole, la strada per rilanciare il grano italiano nel segno della qualità è già stata tracciata. La partnership con un ente terzo di ricerca come l'Università della Tuscia ha l'obiettivo di realizzare a livello sistemico queste iniziative di successo.

LA COLLABORAZIONE CON L'UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA PER MAPPARE IL GRANO ITALIANO DI QUALITÀ

Nei primi 12 mesi di una collaborazione triennale con il Dipartimento per l'Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali dell'**Università della Tuscia**, il tavolo è stato guidato nell'analisi di **18 diversi parametri** potenzialmente utilizzabili

¹ Fonti: Unione Italiana Food, elaborazioni da dati Istat 2019

per classificare la qualità del grano in fase di conferimento ai centri di stoccaggio e ai mulini. In modo unanime è stato concordato di individuare pochi, significativi e incontrovertibili parametri qualitativi, con valori soglia comprensibili e comunicabili a tutti gli operatori della filiera e validi in tutto il contesto nazionale. E con l'obiettivo di promuovere e definire contratti-quadro tra agricoltori, stoccatore, industria molitoria e industria pastaria.

Nel primo anno è stato quindi testato **un innovativo sistema di mappatura quali-quantitativa degli areali di produzione del grano duro** su tutto il territorio nazionale tenendo conto delle diverse condizioni pedo-climatiche. Si tratta del più importante progetto del genere mai realizzato in Italia, che nella sola annata agraria di test, ha raccolto in 16 centri di stoccaggio localizzati in 8 differenti province i dati di circa 4.700 conferimenti, per un totale di più di 77.000 tonnellate di grano duro. Con l'obiettivo, ancora più ambizioso, di raccogliere, fin dall'annata agraria 2019-2020, i dati di almeno il 10% delle produzioni attese in ogni provincia rilevata.

È stata infine progettata e testata **una piattaforma digitale** che verrà messa a disposizione di quanti aderiranno ai contratti di filiera conformi alle linee guida dei firmatari del protocollo, dove potranno accedere a materiali e informazioni sull'andamento dell'annata agricola con dettaglio provinciale e aggiornamenti in tempo reale dei dati trasmessi dai centri di stoccaggio.

I firmatari del protocollo di intesa per migliorare il grano duro italiano rappresentano **complessivamente un valore di oltre 40 miliardi di euro**: per quanto riguarda il mercato delle sementi, circa 30 aziende; per il mondo agricolo, parliamo di oltre i 2/3 dell'agricoltura italiana tra aziende agricole e cooperative agroalimentari distribuite su tutto il territorio nazionale; 270 centri di stoccaggio e raccolta dei cereali, per un controvalore di 3,8 miliardi di Euro; per il comparto molitorio, oltre il 90% della capacità totale di trasformazione del frumento in Italia con un fatturato di 1,7 miliardi di Euro nel comparto della trasformazione del frumento duro; per l'industria della pasta, l'80% di un settore storico che conta 120 imprese, dà lavoro in Italia a 7.500 addetti e genera 4,7 miliardi di Euro.

Il protocollo d'intesa è una risposta concreta, volontaria e "di squadra" anche alle criticità di filiera che ostacolano la crescita del settore. Siamo primi nel mondo per produzione (3,4 milioni di tonnellate annue) e export di pasta (2 milioni di tonnellate), ma questo primato è a rischio. In primo luogo, la forte concorrenza internazionale che, pur con un prodotto di qualità inferiore, sta erodendo quote di mercato alla pasta italiana. Inoltre, un debole sostegno da parte del sistema Paese in Italia ha sensibilmente concorso nel tempo a scavare un solco, in termini di competitività, crescita e sostegno all'export, tra l'agroindustria pastaria italiana e quella europea ed extra europea.

Per info ufficio stampa

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis

Tel. 334 6788708 – m.deangelis@inc-comunicazione.it

Ivana Calò

Tel. 324 8175786 – i.calo@inc-comunicazione.it

Focus 1

IL PROTOCOLLO D'INTESA IN 5 PUNTI PER UNA FILIERA GRANO-PASTA SEMPRE PIÙ COMPETITIVA

Sono **5 gli ambiti di intervento** identificati dalle organizzazioni della filiera grano-pasta per valorizzare la qualità del grano duro italiano, ognuno legato a provvedimenti concreti e operazioni di medio periodo e tutti messi nero su bianco.

1. Incrementare la disponibilità di grano duro nazionale di qualità e prodotto in modo sostenibile per venire incontro alle esigenze dell'industria molitoria e della pasta.

Oggi la produzione interna di grano duro (in media di 4 milioni di tonnellate annue) è sufficiente a coprire solo il 70% del fabbisogno dei pastai. Ma non tutto il grano italiano raggiunge gli standard qualitativi richiesti dai pastai. Il "miglioramento" complessivo della qualità del grano italiano significa non solo garanzia di un piatto di pasta sempre buono, ma anche più sostenibilità nei nostri campi, maggiori opportunità per le imprese agricole e meno ricorso alla costosa materia prima estera.

2. Incentivare e sostenere l'agricoltura virtuosa, con premi di produzione legati al raggiungimento di standard qualitativi del grano e alle caratteristiche del territorio di produzione.

Pratiche agricole e condizioni ambientali del territorio (clima, composizione del terreno, etc.) influenzano la qualità del grano duro (tra cui il contenuto proteico) e impattano in maniera differente sulla redditività del produttore agricolo. L'accordo si propone di far leva su contratti di coltivazione che tengano conto delle molteplici variabili geografiche e climatiche italiane per incentivare la produzione di qualità anche nei territori più difficili e siccitosi. Con questa strada, già intrapresa da diversi protagonisti della filiera, si garantisce ai pastai un grano adeguato e agli agricoltori un reddito certo, commisurato all'impegno profuso e alle specifiche condizioni ambientali e climatiche, garantendo al contempo una protezione dalle fluttuazioni del mercato.

3. Concentrare progressivamente l'offerta di grano duro e censire i centri di stoccaggio idonei alla conservazione del grano duro di qualità.

La polverizzazione dell'offerta e la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate hanno finora reso difficile la valorizzazione e la classificazione del grano duro italiano. In Italia ci sono circa 1.000 centri di stoccaggio, ma il grano duro rappresenta solo il 26% del totale dei cereali conservati. Un ente terzo valuterà queste strutture, per verificare se i silos sono in numero adeguato per i fabbisogni attuali e futuri di agricoltori, mugnai e pastai e se sono in grado di garantire stoccaggi differenziati per classi di qualità della granella.

4. Stimolare formazione, ricerca e innovazione nella filiera italiana grano-semola-pasta.

La partita della qualità del grano e della pasta italiana si gioca anche sul fronte dell'innovazione e della valorizzazione del territorio, per esempio incentivando collaborazioni con aziende e startup innovative in campo agronomico e agroalimentare. Nel protocollo sono inoltre previsti corsi di formazione e aggiornamento professionale per agricoltori e operatori di settore e strumenti informatici per promuovere l'adozione di pratiche agricole più sostenibili. La filiera si impegna anche ad attivare collaborazioni con enti di ricerca per calcolare il punto di pareggio dell'impresa agricola nei vari areali di produzione e per sviluppare nuove sementi certificate con le caratteristiche richieste dal mercato e funzionali all'eterogeneità del territorio italiano, così come programmi specifici per la valorizzazione dei grani autoctoni.

5. Promuovere e difendere in maniera coesa un'immagine forte della pasta italiana, garantirne la sicurezza anche attraverso la tracciabilità informatica dei vari passaggi della filiera.

Solo il grano migliore, il più buono, il più sano e il più sicuro, può "diventare" attraverso abili processi industriali la pasta migliore del mondo, quella italiana. Ma la qualità di questo prodotto viene da più parti messa in discussione. Risultato: un consumatore italiano disorientato, una pericolosa perdita di competitività sui mercati internazionali. Con il protocollo, tutte le componenti della filiera si impegnano anche a raccontare in modo trasparente la qualità della pasta italiana, a livello nazionale e internazionale, e a fare chiarezza su sicurezza e affidabilità di tutta la pasta, arginando l'ondata di fake news su questo prodotto simbolo del Made in Italy e della dieta mediterranea.