

LA TENDENZA

UN ARGINE ALL'IMPORT DI SEMOLE

Più valore alla pasta locale così rinasce il grano dauno

Quarto accordo di filiera con l'industria, ma agricoltori diffidenti

dal nostro inviato
MASSIMO LEVANTACI

● **ORSARA DI PUGLIA.** Difendiamo la pastasciutta, ultimo presidio delle nostre campagne. Assediati dai grani canadese, australiano, maltese e chi più ne ha più ne metta, i pastai italiani si sono ormai



PATTO D'IMPRESA Marina Mastromauro (a sin.) e Angelo Petruzzella di Legacoop. foto Rocco Lamparelli

disabituati all'idea di considerare per le loro semole «anche» il grano nazionale. A questa spoliazione, di fatto non ancora completa (ma ci siamo quasi), aggiungiamoci il pomodoro cinese e per gli agricoltori del Belpaese di questo passo non ci sarà più scampo. Un allarme al quale

dovrebbero prestare attenzione maggiormente gli agricoltori foggiani che invece si stanno avvicinando alla nuova tendenza dei contratti di filiera con eccessiva cautela.

Ieri a Orsara è stato presentato il quarto della serie: lo ha promosso il pastificio Granoro, d'intesa con il Molino De Vita di

Castelnuovo della Daunia e la cooperativa Fra Coltivatori di Apricena, sponsor la Regione intervenuta a Orsara con l'assessore Dario Stefano. Tutto all'insegna della pasta «100%

pugliese», marchio di autenticità a garanzia anche dei consumatori. Ma il mercato, già disorientato di suo da etichette non sempre veritiere, premierà questo tentativo di riappropriazione di una tradizione agricola, prim'ancora che gastronomica? «È uno sforzo che facciamo anche in altre direzioni, dai legumi all'olio di oliva - ha spiegato Marina Mastromauro, amministratrice del pastificio di Corato - la tracciabilità totale anche nella pasta è una necessità che dobbiamo comunicare al consumatore per difendere ciò che abbiamo più a cuore per la nostra salute: il nostro cibo».

MASTROMAURO

«La tracciabilità totale dei prodotti locali per difendere la nostra salute»

Nell'oasi dello chef orsarese Peppe Zullo, sacerdote degli antichi sapori, la pasta 100% pugliese nasce con grano duro foggiano, nella patria di quello che una volta era definito il «granaio d'Italia». «Nel tempo questa denominazione si è un po' annacquata - spiega l'agronomo Fernando Di Chio - diciamo che l'Unione europea

con il suo aiuto alla produzione ha un po' allentato negli anni la corsa ai grani di qualità, ma i pastai di tutta Italia sanno bene che se vogliono un grano di un certo tipo solo qui possono trovarlo. Questo accordo tiene conto di rigidi vincoli di col-

tivazione e di produzione a partire dalla selezione delle varietà più idonee, alle concimazioni fino allo stoccaggio differenziato».

Il grano della pasta «100% pugliese» sarà prodotto da 25 produttori della coop Fra Coltivatori che hanno aderito a un disciplinare di produzione: «Ci siamo impegnati a fornire alla Granoro 20mila quintali all'anno - ha detto Michele Narciso direttore della cooperativa - il ritorno economico per noi è dato dal buon contenuto proteico. Siamo 5mila produttori, ci piacerebbe allargare la platea a un numero più alto di associati. Per il momento va bene così».



CONTRATTO DI FILIERA La presentazione dell'accordo



ASSE CON L'INDUSTRIA L'interno di un pastificio



ANTICHI SAPORI Lo chef Peppe Zullo

IL MERCATO

Svanito l'alibi dei pastai: grano locale e estero prezzi uguali

● Tempo di trasformazioni epocali nella nostra agricoltura, se ne sono già accorti i cerealicoltori che da quando è entrata in vigore la nuova politica comunitaria (quella in scadenza il 31 dicembre 2013) hanno visto ridurre l'aiuto comunitario ora ancorato alla qualità del raccolto. In Capitanata la superficie media si è ridotta di circa il 20%, ma il bacino resta pur sempre il più produttivo a livello nazionale con un raccolto che oscilla intorno ai 7-8 milioni di quintali l'anno. Tutto grano di qualità?

Su questo punto il dibattito è aperto, alimentato soprattutto dalla tendenza sempre più incalzante dei pastai italiani a rivolgersi all'estero per acquistare quel grano ricco di proteine che in Capitanata ancora non c'è, nonostante la correzione comunitaria. Quest'anno però i pastai sono più entusiasti del grano foggiano, lo ha detto qualche giorno fa Vincenzo Divella partecipando in fiera alla presentazione dell'accordo di filiera Coseme-Divella per una pasta con un grado di proteine 16 (il massimo). Un obiettivo raggiunto - dicono i produttori - grazie all'accidentale diminuzione di raccolto (sotto i 5 milioni di quintali) causato dalle piogge di fine maggio che hanno svuotato i chicchi delle coltivazioni soprattutto verso gli agri di Manfredonia e Zapponeta.

Un incidente destinato a far cadere anche l'ultimo alibi dei pastai: «Finora dicevano di essere obbligati a comprare grano canadese e

LO SCENARIO IL PRESIDENTE DI CONFCOOPERATIVE: «ANCORA TROPPO POCHI AGRICOLTORI DISPOSTI AL CAMBIAMENTO»

Al capolinea l'epoca dell'aiuto comunitario Mercuri: «Nel 2014 chi non si aggrega è perduto»



australiano perché vi trovavano più proteine - ha commentato ieri Giorgio Mercuri, presidente di Confcooperative - ma oggi che anche il grano foggiano assicura questi standard di qualità dovranno contribuire a remunerare meglio i produttori locali. Oltretutto - aggiunge - i prezzi ormai si equivalgono, anzi il grano venduto alla borsa merci di Foggia (oggi quota 29 euro il quintale: ndr) comporta indubbiamente meno spese di trasporto rispetto alle navi che bisogna far arrivare dall'altra parte dell'Oceano».

Ma se i pastai sembrano più convinti sull'opportunità di acquistare grano locale, lo stesso non può dirsi per gli agricoltori ancora piuttosto scettici verso questi accordi di filiera. Quello presentato ieri da Granoro-Fra Coltivatori è il quarto (dopo l'antesignano Barilla-coop La Quercia di qualche anno fa, seguito quest'anno da Coseme-Baronia e Coseme-Divella), ma stiamo parlando di una sparuta minoranza. «Il 3-4% di agricoltori ha capito che questo è il futuro e vuole investire, tutti gli altri - ammette il presidente

di Confcooperative - attendono forse tempi più maturi e comunque sono spaventati da un maggior aggravio di costi che questi accordi comportano». E' però una svolta obbligata, l'accordo di filiera, in previsione della nuova Pac sul grano duro in vigore dal gennaio 2014 (il 29 ottobre verrà a spiegarla a Foggia l'on. Paolo De Castro, presidente della commissione Agricoltura dell'Ue) destinata a ridurre ulteriormente gli aiuti alla produzione.

[m.lev.]

GRANAIO D'ITALIA Un campo di grano duro: la Capitanata fornisce alla produzione nazionale circa il 30% della produzione cerealicola

Terra Madre Quattro presidi foggiani al salone del gusto di Torino

■ Sono quattro i presidi foggiani al salone del Gusto e Terra madre di Torino, in programma al Lingotto fiere dal 25 al 29 ottobre. La Capitanata «schiera» il caciocavallo podolico del Gargano, la capra garganica, la fava di Carpino (nella foto) e la vacca podolica del Gargano.

La Puglia viene rappresentata al salone di Slow food come uno dei territori italiani più ricchi di biodiversità, cultura gastronomica e patrimonio alimentare.

«Un programma di appuntamenti per far conoscere non solo la cucina regionale, ma anche la filiera che compone ciascuna produzione tradizionale del territorio». Tra le altre aziende foggiane presenti al salone del Gusto segnaliamo l'azienda agraria Paolo Petrilli di Lucera, l'Agricola Valente Nicola di Manfredonia, Essenza Garganica di Vico del Gargano, Masseria Dauna di Carlantino, Formaggi agricola Molino a Vento di Ioanna Domenico a Biccari, Fattoria La Montagnola di Bisceglia Francesco Saverio - Monte S. Angelo, Sabatino Michele presidio capra garganica di Apricena, Ortofrutta associazione fave di Carpino, salumi Salcuno di Poggio Imperiale.

