



È BOOM DI GRANI ANTICHI, IN ABRUZZO SI PUNTA SU SENATORE CAPPELLI E SARAGOLLA

24 Ottobre 2018 

L'AQUILA - È boom in Italia e in Abruzzo di grani antichi, come il Senatore Cappelli, che nel 2017-2018 ha aumentato del 400% le superfici coltivate, passando dai 1000 ettari del 2017 ai 5000 attuali di cui circa il 10% nella nostra regione, trainato dal crescente interesse per la pasta 100% italiana e di qualità.

È quanto emerge da una analisi di Coldiretti in occasione del World Pasta Day che si festeggia in tutto il mondo il 25 ottobre, sulla base di dati di Consorzi Agrari d'Italia e Sis.

Il "Senatore" Cappelli - sottolinea la Coldiretti - è ora il grano duro antico più coltivato in Italia dove è stato selezionato nel 1915 e, dopo essere arrivato a coprire più della metà della coltivazione di grano rivoluzionando la produzione di pane e pasta, negli anni '60 ha iniziato a scomparire tanto che venti anni fa nel 1996 la produzione era scesa a meno di 10mila chili. Ma tra i grani salvati dall'estinzione ci sono anche il Timilia, il Russello e in Abruzzo il Saragolla, la cui riscoperta è stata favorita anche dall'entrata in vigore in Italia dell'etichetta Made in Italy per la pasta che - spiega la Coldiretti - obbliga ad indicare la provenienza del grano utilizzato.

Un elemento di trasparenza che - rileva Coldiretti Abruzzo - ha portato alla rapida proliferazione di marchi e linee che garantiscono l'origine nazionale al 100% del grano impiegato: da La Molisana ad Agnesi, da Ghigi a De Sortis, da Jolly Sgambaro a Granoro, da Armando a Felicetti, da Alce Nero a Rummo, da FdAI - Firmato dagli agricoltori italiani a "Voiiello" che fa capo al Gruppo Barilla fino ad arrivare a tanti prestigiosi marchi di nicchia come l'abruzzese Verrigni o alle etichette nate negli ultimi anni per iniziativa dei cerealicoltori".

"Intanto avanza - continua Coldiretti Abruzzo - anche la produzione di grano bio, con il più grande accordo mai realizzato al mondo per quantitativi e superfici coinvolte siglato tra Coldiretti, Consorzi agrari d'Italia, Fdai (Firmato dagli agricoltori italiani) e il Gruppo Casillo che prevede la fornitura di 300 milioni di chili di grano duro biologico destinato alla pasta e 300 milioni di chili di grano tenero all'anno per la panificazione di cui 800mila chili complessivi di grano abruzzese biologico".

Coldiretti rileva che l'Italia è il principale produttore europeo e secondo mondiale di grano duro, destinato alla pasta con 4,3 milioni di tonnellate su una superficie coltivata pari a circa



1,3 milioni di ettari che si concentra nell'Italia meridionale. Va anche detto che gli italiani – conclude la Coldiretti – sono i maggiori consumatori mondiali di pasta con una media di 23 chili all'anno pro-capite e che l'Italia si conferma leader anche nella produzione industriale con 3,2 milioni di tonnellate, davanti a Usa, Turchia e Brasile.