

GRANO MADE IN ITALY, FENOMENO MEDIATICO O QUALITÀ SUPERIORE?

17 Novembre 2020

di **Marcella Pace**



PESCARA – L'inchiesta sulla provenienza dei grani nella pasta De Cecco ha visto il divieto per lo storico pastificio di Fara San Martino (Chieti) di utilizzare la dicitura “Made in Italy”, indicando invece i paesi di origine dei grani, ovvero Italia, Arizona e California.

Ma la provenienza dei cereali utilizzati per la produzione della pasta è davvero sinonimo di qualità, bontà e soprattutto sicurezza per la salute dei consumatori?

Virtù Quotidiane lo ha chiesto ad **Antonello Paparella**, ordinario di Microbiologia degli alimenti alla facoltà di Bioscienze e Tecnologie Agroalimentari e Ambientali dell'università di Teramo, ed esperto in sicurezza alimentare.

“Nell’ultimo anno il mercato del Made in Italy si è letteralmente scatenato – afferma il professore – ma ritengo sia un fenomeno più che altro mediatico, alimentato dalla ricerca dei grani antichi e dalla rivalorizzazione dei prodotti del territorio che si sono sviluppate da alcuni anni. Nei consumatori si è diffusa l’idea che questi fossero i prodotti autentici, genuini e che gli altri fossero prodotti di scarsa qualità o nocivi. Ad esempio contenenti glifosato. Ma così non è”.

Secondo quanto spiegato dal docente, nell’importazione dei prodotti in Italia vengono seguite tutte le procedure di controllo corrispondenti a quelle usate nella produzione nel nostro territorio.

“Da un punto di vista di qualità, sicurezza e presenza eventuale di residui di micotossine, il prodotto importato ha caratteristiche equivalenti al nostro. Se ci fossero residui di glifosato o di fitofarmaci l’importazione non avverrebbe. D’altra parte negli anni, l’industria pastaia e più in generale dei prodotti da forno, ha dovuto far ricorso ai cereali di altre nazioni, sia per un problema di quantità che di attitudine tecnologica del grano. Man mano che l’industria assumeva dimensioni tali da rendere necessaria la modifica delle procedure di essiccamento, diventava altrettanto necessario avere una materia prima che avesse un tenore proteico elevato e quindi una buona performance tecnologica. Cosa che non sempre il grano italiano è in grado di dare”.

È così che tanti pastifici italiani hanno rivolto lo sguardo all’estero, nel nord America o nell’est Europa, zone di maggior produttività del grano, “avviando joint venture, o acquistando direttamente i terreni e dettando, quindi, le regole finalizzate a ottenere un prodotto di qualità”, chiarisce Paparella.

Insomma grano straniero non è sinonimo di dannosità per la salute o scarsa qualità.

“Quando si entra nel merito di tutto ciò che è Made in Italy – dice ancora Paparella – è difficile distinguere tra immagine e senso etico. Per molte persone il comprare Made in Italy significa comprare prodotti sostenibili, che siano a km 0. È una questione che va al di là del protezionismo puro. Spesso chi compra prodotti italiani al 100 per cento è anche chi è più attento alle problematiche ambientali, allo spreco. È una questione complessa che interseca aspetti sociali, economici, ambientali. Ma dal punto di vista sostanziale della qualità, non è detto che ciò che è italiano è migliore. Questo vale per il grano, come per tanti altri prodotti”.