



qualità, gusto e piacere

**Audizione in videoconferenza in relazione all'affare assegnato n. 215
(problematiche riguardanti aspetti di mercato e tossicologici
della filiera del grano duro)
Mercoledì 27 ottobre 2021, ore 16**

- **Unione Italiana Food** è un'Associazione di categoria del sistema Confindustria, che rappresenta 450 aziende, oltre 20 settori merceologici alimentari e 800 marchi che danno lavoro a 65.000 persone e sviluppano un fatturato di oltre 40 miliardi di euro di cui circa 12 attraverso le esportazioni.
- **L'industria della pasta italiana** è prima nel mondo per produzione, capacità produttiva installata ed export e l'Italia è il Paese in cui si consuma più pasta in tutto il mondo. Abbiamo prodotto nel 2020 quasi 4 milioni di tonnellate di pasta (3.980.467 tons), per un valore pari a 5 miliardi e mezzo di Euro (5.680€), esportando il 62% della produzione nazionale in tutto il mondo (2.441.22 tons), per un valore all'export pari a quasi 3 miliardi (2.895€). Per fornire un'immagine evocativa dei numeri che sto rappresentando, 3 piatti di pasta su 4 consumati in Europa sono prodotti in Italia ed 1 piatto di pasta su 4 consumato nel mondo è prodotto in Italia. Se i consumi di pasta sul mercato interno sono sostanzialmente stabili nel tempo (circa 23,5 pro capite annui) l'export cresce di anno in anno incessantemente ed in misura incrementale.
- Faccio questa premessa non tanto per glorificare la nostra produzione, o esaltare un prodotto che rappresenta un vanto del made in Italy alimentare, il fulcro della dieta mediterranea e che fa da traino all'export ad altre eccellenze produttive italiane che, con la pasta, compongono il primo piatto all'italiana, quanto per **sottolineare la crescita della domanda di pasta al livello mondiale** e l'importanza strategica della pasta nella nostra economia futura. Per soddisfare il nostro fabbisogno produttivo abbiamo, quindi, un bisogno crescente di grano duro in quantità sempre maggiori e della qualità necessaria a mantenere la costanza qualitativa di un prodotto che tutto il mondo ci invidia e che, proprio con la qualità, ha costruito il suo percorso vincente.



qualità, gusto e piacere

- Come anche correttamente riconosciuto da questa Commissione in occasione delle passate audizioni, **manca ogni anno**, a seconda delle condizioni climatiche, **circa il 30/40% di grano duro nazionale** per completare i quantitativi necessari alla produzione della pasta italiana. E' vero, rispetto a qualche anno fa, le superfici coltivate a grano duro in Italia sono generalmente cresciute in quantità ed in qualità anche ai numerosi contratti di filiera stipulati dagli industriali pastai con il mondo agricolo. Tuttavia, è del pari aumentata la produzione di pasta per cui il gap va ancora colmato e sarà difficile che lo si possa colmare in prospettiva, proprio per la crescita della domanda di pasta appena descritta.
- Nonostante una continua valorizzazione del frumento duro nazionale portata avanti in questi ultimi anni dal mondo agricolo e da quello industriale, **è necessario ricorrere ad una quota di importazioni.**
- Abbiamo letto i resoconti di questo Affare e siamo rimasti molto **colpiti nell'apprendere che venga messa in discussione la salubrità e, addirittura, in qualche caso, la qualità del grano duro importato.** Insinuare questi dubbi fa male a tutti. Finisce con il danneggiare l'immagine della pasta italiana, ingenerando danni sia ai produttori di pasta, sia a quelli di grano duro. Si mette inoltre in discussione l'intero sistema che presiede alla normazione alimentare e la credibilità dei controlli condotti nel nostro Paese che, ci risulta, siano i più accurati e puntuali al livello europeo. Ci tengo a sottolineare che i limiti massimi ammissibili di contaminanti e fitofarmaci vengono stabiliti dal legislatore dell'Unione Europea sulla base di Opinioni dell'**EFSA**, l'Agenzia Europea per la Sicurezza Alimentare. Questi limiti si applicano tanto alle materie prime nazionali quanto a quelle importate, per cui il grano duro importato è soggetto alla stessa normativa di quello prodotto all'interno dell'Unione Europea. **Le analisi** condotte dai numerosi organi di controllo ufficiali nazionali, cui si aggiungono le centinaia di migliaia di autocontrolli condotti dalle aziende, **non hanno mai evidenziato un superamento dei limiti di legge.** Anzi, le evidenze ci dicono che le tracce di fitofarmaci e di contaminanti, quando rilevate, sono sempre centinaia di volte al di sotto di tali limiti. **Tutta la pasta è quindi sicura, anche quando prodotta con grano duro importato.**
- **Sotto il profilo qualitativo**, è noto a tutti che le produzioni di grano duro canadese, statunitense e australiana, che sono le principali fonti di approvvigionamento di grano duro estero per l'industria pastaria italiana, presentano caratteristiche qualitative indiscutibili, anche riconosciute



qualità, gusto e piacere

obiettivamente nel corso delle audizioni di questo Affare. In particolare, posseggono un **elevato tenore proteico ed un ottimo indice di glutine** che garantiscono alla pasta non solo di rispettare le caratteristiche minime legali (10,50%) fissate dalla “legge di purezza” della pasta (L. 580/67), ma anche di andare ben oltre i parametri minimi (14/15%), contribuendo ad assicurare alla pasta quella tenacia in cottura che il consumatore richiede. Del resto, i maggiori costi del grano duro importato, oggettivi al di là di ogni tentativo di strumentalizzazione o spinta demagogica, non sarebbero giustificabili e sostenibili se non sorretti da una reale necessità di approvvigionamento di grano estero per ragioni quali-quantitative.

- Continuiamo e continueremo certamente a **sostenere la produzione di grano duro nazionale** e proseguiamo nella promozione dello strumento dei contratti di filiera perché crediamo fortemente nella sinergia tra attori della filiera grano pasta, nel valore aggiunto del nostro territorio e nella nostra forza lavoro. Non possiamo tuttavia rinunciare a produrre la pasta di cui il mondo ha bisogno e di cui riconosce le sue prerogative ineguagliabili di gusto, benessere, piacere, accessibilità, versatilità e sostenibilità.
- Concludo sottolineando che **il mercato nazionale è estremamente concorrenziale**, suddiviso, come si vede a scaffale, tra fasce primo prezzo, produzioni conto terzi e fasce premium, a loro volta segmentate in altrettanti livelli di prezzo. C'è una pasta per tutti, per ogni esigenza, ogni condimento ed ogni tasca. **E' tutta pasta italiana**, sia se prodotta con grano duro italiano, sia se miscelata con pregiati grani duri non UE.
- **La concorrenza è ancor più agguerrita sui mercati esteri**, dove i nostri competitor turchi, egiziani ed altri, stanno proponendo sul mercato paste alimentari a prezzi molto bassi anche grazie ad incentivi statali e stanno conquistando mercati di sbocco interessanti. E' quella la reale sfida che ci dovrebbe vedere uniti come filiera e con il sostegno delle istituzioni per fronteggiare l'avanzata di pasta non italiana talvolta presentata come fosse fatta in Italia.



qualità, gusto e piacere

➤ **Dobbiamo quindi operare su più fronti per garantire la crescita del mercato della pasta:**

- ✓ sostenere i contratti di filiera per assicurare una produzione quantitativa e qualitativa sempre maggior garantendo agli agricoltori un'adeguata remunerazione attraverso strumenti premiali;
- ✓ favorire la concentrazione dell'offerta di grano duro nazionale che spesso risulta polverizzata;
- ✓ ammodernare i sistemi di stoccaggio del grano;
- ✓ promuovere la pasta italiana all'estero attraverso mirate azioni di informazione e promozione in mercati strategici;
- ✓ supportare la lotta alla contraffazione e all'Italian sounding.

➤ **Il Tavolo di filiera grano duro-pasta**, istituito presso il Mipaaf, e di recente nuovamente convocato avrà il compito di affrontare, sviluppare e portare a soluzione questi nodi.

Siamo certi che grazie alle prerogative incomparabili della pasta e con il convinto sostegno delle Istituzioni su questi punti, saremo in grado di rilanciare la filiera, superando tutti i particolarismi e attivando un meccanismo virtuoso che risulterà premiale per i singoli attori della filiera.