

No al Nutriscore: Confagricoltura a fianco del Governo

“Il sistema di etichettatura Nutriscore è dannoso per tutti i prodotti agroalimentari italiani. Non possono esserci distinzioni – dichiara il presidente di Confagricoltura Alessandria e componente della Giunta nazionale, Luca Brondelli di Brondello – Negli ultimi tempi abbiamo registrato ripensamenti, anche a livello politico, in Francia e in Spagna a seguito, in particolare, delle forti contestazioni mosse dagli olivicoltori spagnoli e dai produttori francesi di formaggi”.

*“In vista delle iniziative che dovrà assumere la Commissione Europea nel corso del 2022, non possiamo proprio ora indebolire la posizione negoziale del Governo italiano”
puntualizza Brondelli.*

Di recente, ricorda Confagricoltura, anche il presidente del Consiglio Mario Draghi ha preso posizione contro il sistema Nutriscore che penalizzerebbe senza basi scientifiche la Dieta Mediterranea, apprezzata dai consumatori in tutto il mondo. Il ministro delle Politiche Agricole Stefano Patuanelli ha lanciato un'apposita sede di consultazione con il suo collega spagnolo.

Anche la firma del “Trattato del Quirinale” fornirà un'ulteriore occasione di discussione e approfondimento con le autorità di Parigi.

“Confagricoltura è impegnata a sostenere con assoluta determinazione le iniziative assunte dal nostro Governo a tutela dell'intero sistema agroalimentare italiano – sottolinea Brondelli – L'agroalimentare italiano vale complessivamente 220 miliardi, di cui le indicazioni di

origine e di qualità (DOP e IGP), patrimonio ineguagliabile dell'Italia, incidono per l'11%".

"Alla fine di quest'anno – conclude il Presidente di Confagricoltura Alessandria – l'export di settore potrebbe raggiungere il livello record di 50 miliardi di euro. L'intero sistema merita di essere tutelato nei confronti del Nutriscore".

A Torino c'è Agri Christmas, vetrina per conoscere, degustare e acquistare i migliori prodotti del territorio

Si inaugura domani mattina, martedì 7 dicembre alle 10 nei saloni dell'Hotel Roma – Rocca Cavour in Piazza Carlo Felice 60 a Torino la prima edizione di Agri Christmas, vetrina natalizia delle migliori eccellenze agroalimentari del territorio. L'ingresso alla rassegna è libero, nel rispetto delle disposizioni anti Covid.

L'iniziativa è di Confagricoltura Torino, con il contributo della Camera di commercio di Torino: **dal 7 dicembre al 6 gennaio, tutti i giorni, dalle 10 alle 18** ad Agri Christmas sarà possibile degustare e acquistare formaggi d'alpeggio, composte e succhi di frutta biologici, riso, pasta all'uovo,

gallette di mais, farina per polenta, vini a denominazione d'origine, salumi e tante altre specialità del territorio.

Per un mese intero, escluse le giornate di Natale, Santo Stefano e Capodanno, sono programmati appuntamenti speciali, con ingressi riservati su prenotazione, dedicati alla carne di razza Piemontese, ai formaggi dop piemontesi, alla tinca gobba dorata del Pianalto di Poirino, ai vini Caluso, Carema e Canavese; sono anche previsti incontri con il caffè, il cioccolato e il Vermouth di Torino.

*“Abbiamo deciso di allestire questa rassegna – dichiara **Tommaso Visca, presidente di Confagricoltura Torino** – per dar modo ai torinesi e ai numerosi turisti che scelgono la prima capitale d'Italia come meta per le loro vacanze natalizie di assaggiare e acquistare le specialità che prendono origine dalle nostre imprese agricole: per le feste di Natale e di fine anno portiamo le nostre cascine in città per presentare ciò che di bello e di buono facciamo ogni giorno”.* Il programma aggiornato delle iniziative di Agri Christmas è su Confagricoltura Torino

La prima degustazione in programma, su prenotazione, sarà **giovedì 9 dicembre alle 11:30** con le specialità del **Coalvi**, il Consorzio allevatori vitelli di razza Piemontese.

Per riservare gli appuntamenti con le **degustazioni**, gratuite e fino a esaurimento dei posti, si può mandare un **messaggio (solo whatsapp)** al numero **389 953 9191** indicando nome e cognome e attendendo la risposta di conferma.

Vittoria dei panificatori artigiani contro la vendita del “pane sfuso self service”

Successo dei **panificatori artigiani** contro la pratica sbagliata della vendita del *“pane sfuso self service”*.

Dopo una lunga battaglia dei **piccoli produttori di pane**, il Consiglio di Stato, con una recente sentenza, ha **vietato la vendita dei prodotti dell’arte bianca in modalità self service** nella **Grande Distribuzione Organizzata**.

In Piemonte sono circa 1.300 le attività di panificazione che quotidianamente sfornano quintali di prodotto. Molte di queste distribuiscono il loro prodotto anche attraverso le Piattaforme Organizzate.

“Ad appena due anni dalla nostra prima vittoria nella quale entrò in vigore il divieto da parte della Grande Distribuzione di denominare il pane precotto con la dicitura “Pane Fresco” – commenta **Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino** – con questa nuova sentenza del Consiglio di Stato, si sancisce il coronamento positivo di un’altra battaglia combattuta nei confronti di una prassi consueta nella grande distribuzione ritenuta, a ragione, a maggior tutela della salute dei consumatori”.

Con questo nuovo atto, **che vale su tutto il territorio**

nazionale, il massimo Organismo di consulenza giuridico amministrativa sposa pienamente le tesi portate avanti con tenacia da **Confartigianato**.

Il “*braccio di ferro*” tra i fornitori e i giganti del commercio, inizia nel dicembre del 2020 quando i carabinieri dei Nas di Lecce sequestrarono 23 chilogrammi di pane e imposto la sospensione della vendita in modalità “self service” ad un supermercato. Struttura commerciale che comunque aveva immediatamente presentato ricorso contro i provvedimenti adottati. Ricorso che il consiglio di Stato nelle scorse settimane ha giudicato inammissibile con diverse motivazioni tra le quali quella

che evidenzia come la modalità di vendita self service di pane sfuso risulti del tutto inadatta a garantire le più elementari esigenze di sicurezza alimentare. Inoltre, la sentenza afferma che il pane sfuso ottenuto da completamento di cottura del pane precotto deve essere confezionato prima della messa in vendita e non può essere confezionato dal cliente.

“Questo è l’ennesimo passo in avanti di una situazione che vede i “piccoli” combattere contro pratiche non corrette che stanno diventando sempre più frequenti e pesanti – continua **De Santis** – e che minano la crescita e la sopravvivenza dei panificatori indipendenti. Una condizione, questa del pane sfuso che metteva i piccoli panificatori in una situazione di grave inferiorità”.

“E’ stata fatta giustizia e riequilibrata le regole di mercato – conclude De Santis – in favore delle circa 1.500 attività di panificazione che ogni giorno in Piemonte sfornano decine di tonnellate di pane e altri tipi di prodotti della

panificazione, rispettando un rigido sistema di controllo alimentare, l'HCCP, introdotto dal legislatore per garantire la sicurezza e l'igiene dei servizi e dei beni destinati alla vendita".

Confartigianato ricorda come il pane sia un prodotto non "sbucciabile" né "lavabile" ma che si consuma tale e quale e pertanto deve essere trattato con tutte le precauzioni igienico sanitarie del caso. Soprattutto in questo periodo di virus e pandemia è necessario, ancora di più azzerare i rischi per la salute del consumatore. Salute del cliente che rappresenta il principio che sta alla base del lavoro quotidiano che viene fatto all'interno dei punti vendita che da sempre devono sottostare a regole e prescrizioni ben precise, che se non rispettate comportano molte salate.

Il food piemontese frenato dalla crescita dei prezzi di materie prime e bollette

Le imprese dell'alimentazione del Piemonte rischiano una frenata produttiva causata dai rincari delle materie prime, dell'energia e dei carburanti per l'autotrasporto.

E' questo l'allarme che vuole lanciare **Confartigianato Torino**, dando voce a **panificatori, pasticceri e gelatieri**, alla luce dell'aumento dei prezzi di farine, zucchero e uova, delle bollette elettriche e del gas, della benzina e del gasolio. **Il**

tutto in vista di un periodo di vendite natalizie mai così atteso da parte soprattutto dei piccoli produttori.

Un settore quello **della food economy del Piemonte** che, in particolare sotto le festività di Natale, muove circa **530milioni di euro di consumi per prodotti artigianali, secondo gli ultimi dati dell'Ufficio Studi di Confartigianato.**

“Se il Governo non interviene a calmierare almeno i costi dell'energia e dei carburanti, il settore rischia una batosta non indifferente – commenta **Dino De Santis, Presidente di Confartigianato Torino**– perché da un lato c'è il rischio di una frenata della ripresa post Covid, e dall'altro perché costringe i rivenditori a ritoccare i prezzi verso l'alto, col conseguente malcontento dei clienti”.

Un settore, quello dell'**agroalimentare piemontese**, rappresentato da **6.459 imprese artigiane che danno lavoro a oltre 12mila addetti**, con un'offerta enogastronomica di **23 prodotti DOP, IGP e STG, ben 342 “tradizionali”.**

“Su latte, burro, zucchero, farina, uova, nocciole, mandorle e tutto ciò che serve per fare pane, dolci e gelati, stiamo registrando incrementi che variano tra il 5 e il 20% – afferma **Dino De Santis, presidente di Confartigianato Torino** – tutto ciò sta innescando una pericolosa reazione a catena, perché le difficoltà di approvvigionamento e i maggiori costi affrontati dai produttori, poi ricadono anche su chi deve vendere al pubblico determinati generi alimentari e, di conseguenza, sul prodotto finito e sui consumatori. **All'orizzonte, purtroppo, si profila un “caro panettone”,**

infatti si stima che ci sarà un aumento del 10%”.

“Per tutto il periodo delle varie chiusure, nei limiti del possibile, le nostre imprese hanno provato a lavorare praticamente rimettendoci – spiega **De Santis** – adesso che finalmente si vedeva la luce, ripartendo a pieno regime, si trovano a dovere affrontare questa situazione molto critica. Il problema è che mentre gli aumenti imposti dai fornitori dobbiamo subirli in silenzio per noi è molto più difficile farli digerire ai consumatori, avendo il contatto diretto col pubblico”.

“Questa situazione è determinata dal fatto che l’Italia è particolarmente esposta all’aumento dei prezzi delle materie prime, essendo la seconda economia dell’UE per produzione manifatturiera – riprende **De Santis** – con una alta dipendenza dall’estero di commodities. Inoltre, ai segnali di prezzo si associano quelli di una rarefazione delle materie prime”.

“Una così elevata pressione sui costi, che viene traslata solo in parte sui prezzi di vendita – continua **De Santis** – determina una riduzione del valore aggiunto, comprime la crescita economica, riduce la propensione ad investire delle imprese, compromettendo sia i processi di innovazione che la domanda di lavoro”.

Poi, per quelle aziende che hanno investito sull’innovazione tecnologica grazie alla legge 4.0, e quindi ordinato nuovi macchinari più efficienti e produttivi, vi è una ulteriore beffa: per mancanza di materie prime, come l’acciaio, e di microchip, le attrezzature non riescono a essere prodotte e

quindi non possono essere consegnate a pasticceri, panettieri e gelatieri che ne avevano fatto richiesta.

“Ciò comporta un ulteriore danno – conclude **De Santis** – perché le imprese avevano già messo in conto di aumentare la propria produzione proprio grazie a quell’innovazione e ora, invece, sono obbligate a soddisfare gli ordini con macchinari che sono inadatti a produzioni importanti”.

Confartigianato Torino ricorda anche che a seguito anche della mancanza di materie prime, le imprese stanno rallentando la produzione e, in alcuni casi, tornano ad utilizzare gli ammortizzatori sociali nonostante la ripresa degli ordinativi.

Confagricoltura al Vinitaly Special Edition di Verona

Si chiuderà domani a Verona il Vinitaly Special Edition, inaugurato ieri dal ministro delle Politiche Agricole Stefano

Patuanelli, un'edizione autunnale voluta dagli organizzatori per traghettare la manifestazione verso la prossima primavera, con il ritorno del Vinitaly vero e proprio dal 10 al 13 aprile.

Confagricoltura è presente al Vinitaly nel Padiglione 6 – Stand D2 – di VeronaFiere, nell'apertura straordinaria esclusivamente a operatori del settore e stampa specializzata. L'organizzazione ospita incontri con i buyer di diversi Paesi: ieri c'erano gli operatori di Canada, Russia, Regno Unito e Nord Europa. Oggi tocca a Francia, Ungheria e Lituania, mentre domani sarà la volta di Estonia e Romania.

La formula è quella del walk-around tasting con protagonisti i vini delle aziende di Confagricoltura di quasi tutta la penisola: spumanti, bianchi e rossi espressione dei vari territori.

Nella giornata inaugurale della fiera sono stati resi noti anche i dati, a cura di Nomisma, sul grado di competitività del settore vitivinicolo italiano: conforta il fatto che la filiera pesi per il 17% sull'agroalimentare e che le esportazioni siano in forte ripresa, ma il Covid ha inciso negativamente sulle piccole realtà, che hanno perso in media il 20% di export durante la pandemia.

Per il futuro, lo scenario è carico di nuove sfide e opportunità per il settore: i consumi sono in calo e le indicazioni europee spingono in questa direzione; i cambiamenti climatici causano volatilità dei prezzi e la transizione ecologica è un dogma. A fronte di questo quadro in continuo mutamento, è necessario innovare, non solo in termini di agricoltura 4.0, ma anche nella ricerca per aumentare la resistenza delle piante alle minacce del clima e delle nuove patologie.

Il mercato, infine, richiede accorpamenti per far crescere la capacità contrattuale e di internazionalizzazione delle piccole realtà, che singolarmente non riescono ad aumentare il portafoglio clienti all'estero. Oggi – è stato ricordato – 20

aziende del vino rappresentano il 40% dell'export: la crescita dimensionale è quindi urgente e necessaria.

Confartigianato Cuneo e Pane GranoPiemonte protagonisti ai “Laboratori del gusto”

Tra le diverse attività che Confartigianato Cuneo ha organizzato nell'ambito della 91^a edizione della **Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba**, sono stati un successo, lo scorso 10 ottobre, i “Laboratori del gusto” dedicati al connubio tra il pane **GranoPiemonte** e l'olio di qualità.

GranoPiemonte è un progetto che scaturisce dalla collaborazione tra Confartigianato Cuneo, Coldiretti Cuneo, Consorzio Agrario delle Province del Nord Ovest, mulino Gaiero – Gabutti, con il sostegno e contributo della Camera di Commercio di Cuneo.

Ogni anno vengono realizzati dai tecnici Coldiretti e del CAP campi sperimentali di frumento tenero di prova di varietà per testarne l'adattabilità e la produttività in Provincia di Cuneo, al fine di indicare correttamente alle imprese agricole quelle varietà che meglio si adattano al campo ma che soprattutto permettono una buona resa all'imprenditore agricolo, sempre in un'ottica di rispetto dell'ambiente e di qualità del prodotto finito. Da questa sinergia è nata l'idea del GranoPiemonte, ovvero la coltivazione in campo di quattro varietà pre-miscelate sullo stesso appezzamento al fine di ottenere già in campo una miscela di grani per fornire una farina duttile a tutti gli usi a Km0, oltre che certificata.

Nell'ambito dei "Laboratori", il pane GranoPiemonte, presentato da **Vincenzo Pallonetto**, rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato Cuneo, è stato oggetto di interessanti dimostrazioni e gustose degustazioni in abbinamento all'olio di qualità, grazie alla presenza di **Daniela Ferrari** dell'impresa Ferrari Specialità Alimentari di Cherasco.

*«L'iniziativa del GranoPiemonte – spiega **Daniela Balestra**, vicepresidente territoriale di Confartigianato Cuneo – è un'opportunità per panificatori e consumatori di poter impiegare nelle proprie cucine farine prodotte sul proprio territorio o acquistare prodotti da forno dolci e salati trasformati dagli artigiani del territorio: una filiera che parte dal seme fino arrivare al prodotto finito da banco».*

*«Siamo convinti – commentano **Luca Crosetto** e **Vincenzo Pallonetto**, presidente provinciale di Confartigianato Cuneo e rappresentante provinciale dei Panificatori di Confartigianato – che lo sviluppo di questo progetto, nato grazie alla sinergia di Associazioni di Categoria, Camera di Commercio e aziende private, contribuirà non solo a valorizzare il nostro territorio, ma assumerà anche una valenza culturale, permettendo ai consumatori di essere sempre più consapevoli e informati. Va in questo senso il coinvolgimento dei panificatori artigiani, che hanno aderito al nostro disciplinare del "pane fresco", e che nelle scorse settimane hanno ricevuto 100 kg di farina prodotta da GranoPiemonte – offerti da Confartigianato Cuneo – per "sperimentare" e valutare con mano la bontà e la resa del prodotto. Già diversi hanno aderito e stanno aderendo all'iniziativa, iniziando ad usare la farina».*

*«La partecipazione a manifestazioni e rassegne – aggiunge ancora **Daniele Casetta**, presidente della Zona di Alba di Confartigianato Cuneo – rappresenta, soprattutto nell'attuale periodo, una vera opportunità per le imprese che hanno modo di pubblicizzare i propri prodotti di qualità ad un pubblico*

sempre numeroso ed attento. Le fiere radicate sul territorio costituiscono realmente una vetrina privilegiata per le produzioni di eccellenza, in particolar modo per le piccole e medie imprese artigiane, dal comparto manifatturiero a quello alimentare. Un ringraziamento al Comune di Alba e all'Ente Fiera del Tartufo per la consueta proficua collaborazione sviluppata anche in questa edizione della rassegna».

Confagricoltura chiede a Protopapa la convocazione del tavolo latte

Il mercato lattiero, negli ultimi mesi, è caratterizzato da un evidente squilibrio dei prezzi tra il latte all'origine e quello dei prodotti caseari finiti. Per Confagricoltura **“è necessario far riconoscere agli allevatori un equo prezzo del latte alla stalla**, attraverso un miglior rapporto tra i soggetti della filiera e tra l'industria di trasformazione e la distribuzione organizzata”.

Oggi a Roma, al Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, si riuniscono i soggetti della filiera, tra i quali Confagricoltura, per esaminare le prospettive del comparto. **“L'allevamento bovino da latte – dichiara Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte – nell'ultimo decennio ha visto ridursi in modo considerevole gli allevamenti, mentre è rimasto sostanzialmente invariato il numero delle vacche allevate. Oggi le aziende sono più grandi, ma anche maggiormente esposte alla volatilità del mercato. Gli investimenti realizzati per rispondere in modo puntuale alle**

prescrizioni ambientali e per migliorare il benessere degli animali sono estremamente onerosi e senza un'adeguata redditività si corre il rischio di ulteriori abbandoni".

Per individuare le iniziative da adottare nell'interesse del comparto **Confagricoltura ha chiesto all'assessore regionale all'agricoltura Marco Protopapa la convocazione del tavolo latte.**

Confagricoltura ricorda che nel 2010 le stalle da latte in Piemonte erano 2.393, per un totale di 122.801 vacche allevate; attualmente sono 1.622 con 120.838 vacche. Le province con il maggior numero di allevamenti sono Cuneo (725 stalle e 57.804 vacche) e Torino (575 stalle e 43.805 vacche).

Sulla base dei dati elaborati da Confagricoltura Piemonte la produttività degli allevamenti da latte **in Piemonte, grazie alla capacità imprenditoriale e al miglioramento della selezione genetica, è cresciuta:** l'anno scorso sono stati prodotti 1.149.823 tonnellate di latte, con un aumento del 4,76% sull'anno precedente. Nei primi sei mesi di quest'anno l'aumento produttivo, rispetto allo stesso periodo del 2020, è del 2,31%.

Ogni vacca da latte in Piemonte – ricorda ancora Confagricoltura – produce annualmente oltre 9.500 litri di latte, vale a dire una media di oltre 26 litri al giorno.

Confagricoltura: aumentano i prezzi dei cereali e della soia, allevamenti sotto pressione

Il prezzo del frumento tenero, come fanno rilevare le quotazioni di ieri (martedì 28 settembre) alla Borsa Merci di Milano, **torna a salire**, a seconda delle varietà, da 3 a 7 euro a tonnellata. Il frumento di forza vale 285-295 euro a tonnellata, il panificabile superiore 270-275 euro, il panificabile e il biscottiero 260-265 euro, quello per altri usi 250-256 euro.

Aumenta anche il mais nazionale, che quota 255–257 euro a tonnellata; **la soia nazionale sale di 25 euro a tonnellata**, raggiungendo quota registra 540 – 550 euro.

“Dopo anni di basse quotazioni – dichiara **Enrico Allasia, presidente di Confagricoltura Piemonte** – i prezzi tornano a remunerare in modo abbastanza soddisfacente i cerealicoltori: per contro **l'aumento dei costi di alimentazione degli animali crea pesanti difficoltà alle aziende di allevamento, sia dei bovini da carne, sia delle vacche da latte**. Le imprese vivono una situazione delicata e per questo occorre consolidare i rapporti di filiera; è un lavoro che stiamo affrontando con le aziende del territorio, pur consapevoli del fatto che a livello internazionale si alimentano speculazioni difficili da controllare”.

Confagricoltura la settimana scorsa ha chiesto alla Regione un piano straordinario per la valorizzazione della qualità della carne bovina, promozione e controlli in materia di etichettatura, aiuti di filiera per far fronte alla crisi e per sostenere l'importanza della carne come quale fondamentale

fonte proteica nell'alimentazione.

Rincari da record, CNA chiede di intervenire a tutela di produttori e consumatori

Col calo della coltivazione e l'incetta fatta da Pechino, il costo medio del frumento è salito del 35%. Senza provvedimenti si rischiano la crisi del settore dei pastifici (da cinque miliardi), e rincari al consumo fino a un euro al kg.

Le indicazioni più aggiornate circa la produzione mondiale di frumento duro nel 2021, ancora del tutto provvisorie, evidenziano un calo annuo (-2,1% a 33,1 milioni di tonnellate). Questo esito produttivo è influenzato in gran parte dai raccolti del Nord America, fortemente penalizzati dalla persistente siccità che si sta verificando in quei territori. In particolare, per il Canada si stima una contrazione dell'offerta del 27%, scendendo a 4,8 milioni di tonnellate, corrispondente al livello più basso degli ultimi otto anni. In flessione risultano anche i raccolti degli USA che risulterebbero quasi dimezzati (-46% sul 2020) scendendo a 1 milione di tonnellate, probabilmente il livello più basso di sempre. Al contrario, i raccolti della UE dovrebbero aumentare dell'8,4% su base annua attestandosi a 7,8 milioni di tonnellate, livelli comunque più bassi rispetto a quelli medi

dell'ultimo decennio pari a 8,3 milioni di tonnellate la riduzione dei raccolti mondiali del 2,1% nel 2021, determinerà una contrazione delle scorte globali (-15,6% sul 2020 a 6,8 milioni di tonnellate); tale dinamica è da attribuire ai consumi, in sostanziale stabilità, che permarrebbero su livelli superiori all'offerta.

La pasta rischia aumenti che potrebbero arrivare a 50 centesimi al chilo per quella industriale, oltre l'euro per l'altissima gamma. L'impatto sull'inflazione sarà pesante. Gli aumenti medi del grano sono attualmente intorno al 35% rispetto allo scorso anno, il grano canadese è rincarato di 123 euro a tonnellata.

Questo il grido di allarme lanciato da CNA Agroalimentare che alla minore produzione e all'aumento esponenziale della domanda, aggiunge tra le cause:

- la Cina che ha fatto incetta sul mercato mondiale,
- la Turchia che inizia a farci concorrenza sulla pasta (ha aumentato in 5 anni la sua produzione del 77%) e compra sempre più semola,
- il Magreb devastato dalle crisi politiche è ormai un compratore e non un produttore di cuscus;
- la Russia per via dell'embargo, preferendo venderlo alla Cina.

Inoltre in Italia la superficie coltivata a grano si è erosa passando da 1,4 milioni di ettari del 2016 a 1,22 del 2019.

Questa situazione ha di fatto prosciugato le scorte mondiali: ridotte sotto i 7 milioni di tonnellate, un livello mai raggiunto negli ultimi vent'anni con un consumo mondiale che è schizzato sopra i 37 milioni di tonnellate.

In questo scenario l'Italia potrebbe e dovrebbe giocare un

ruolo fondamentale ma stenta a farlo quando invece bisognerebbe aumentare la produzione su scala nazionale. Anche perché il mondo si sfama ancora con i grani di Nazzareno Strampelli, il genio della genetica cerealicola vissuto a cavallo tra 800 e 900 che dalle montagne marchigiane, era di Crispiero, fornì spighe a mezzo pianeta.

Fabio Fontaneto, presidente dei Pastai di CNA Piemonte:

“Lo scorso anno i consumi di pasta hanno registrato un aumento da record. Siamo saliti oltre i 23,5 chili pro capite. Ma siamo anche i primi produttori. Su 15 milioni di tonnellate di pasta confezionata nel mondo noi ne facciamo 4 milioni, un piatto su 3 consumato in America è italiano, 2 su tre di quelli che si mangia l'Europa è tricolore per un fatturato di quasi 5,3 miliardi di cui il 56% viene dall' export.

A testimoniare il fatto che dovremmo avere maggiore attenzione alla nostra cerealicoltura è che oggi i consumatori scelgono la pasta 100 per cento italiana, cioè prodotta con i nostri grani. Lo scorso anno vendita e incasso di questo tipo di pasta sono aumentati del 18% (il fatturato degli spaghetti nella Gdo è di circa 760 milioni).

Il prezzo medio è stato 1,39 euro al chilo, ma quest' inverno si arriverà vicino ai 2 euro. Una soluzione è aumentare la produzione nazionale, rilanciando i grani italiani.

Quest' anno abbiamo prodotto secondo le ultime stime 3,9 milioni di tonnellate di grano duro e ne servono altri 1,6 milioni che compreremo a caro prezzo. Il future sul grano canadese a tre mesi sta a 873 punti, record assoluto con aumenti di 48 punti a settimana.

I pastai vorrebbe invece utilizzare grano nazionale perché è il solo modo per controllare qualità e approvvigionamento. Diversamente si è esposti alle tempeste del mercato, con il rischio di speculazioni. A Bari sono state sequestrate tre navi con grano contaminato!!.

Per questo chiediamo al Ministro Patuanelli di ricostituire il Tavolo filiera del grano e del pane.”

A far temere un autunno molto complicato concorrono poi tutti gli altri costi che si stanno sommando, oltre all'energia: mancano i bancali in legno per spedire le merci (il loro costo è aumentato del 50%), i costi e la reperibilità del cartone per le confezioni ed imballi (anche qui tempi lunghi di consegna dei materiali e aumenti fino al 50%), aumento delle materie plastiche di confezionamento.

SITUAZIONE PANE

Il prezzo del pane resta uno dei misteri più oscuri della storia del commercio, con rincari inspiegabili tra il costo della materia prima, il grano, e il valore affisso sul cartellino al negozio o al supermercato. Cinque-sei-sette volte tanto, ma si arriva anche a toccare nuovi picchi, con l'importo del frumento raccolto nei campi che va moltiplicato addirittura per dodici. Il dato più importante, quello di base, è il valore del grano tenero che è venduto a circa 26 centesimi

Il problema è che in media poi un chilo di pane dal fornaio costa 3,1 euro. Cartellini schizofrenici che partono dai 4,2 euro del pane a Milano e passano per i 2,63 euro di Roma e i 2,95 euro di Palermo. Incidono ovviamente tanti fattori – poco gli altri ingredienti come lievito, sale e acqua, molto di più il costo del personale, dell'energia, dell'ammortamento degli impianti e del trasporto. Ma c'è una costante che fa riflettere: nonostante la forte variabilità del valore del frumento, negli ultimi anni i prezzi al consumo del pane non sono mai calati. Questo vuol dire che vista l'impennata del costo delle materie prime la situazione non può che peggiorare.

Per l'autunno si preannunciano forti incrementi anche per

farine, burro, olio e lieviti». I dati ci dicono che in un anno il frumento duro è aumentato del 9,9% e quello del tenero del 17,7%. Mentre si attendono per metà mese balzi a doppia cifra per quanto riguarda le farine. Salgono anche i costi delle tariffe e dei carburanti che da aprile in poi hanno registrato delle crescite a due cifre. Più 15,7% ad agosto per l'energia elettrica, più 34% per il gas e più 16,8% per i carburanti e lubrificanti per mezzi di trasporto. «

Alice Rigucci, Presidente Dolciari e Panificatori di CNA Piemonte

“ Rischiamo una situazione insostenibile perché a queste condizioni, in aggiunta agli aumenti di luce acqua e gas, i panificatori non ce la possono fare a non aumentare i prezzi al dettaglio. Gli incrementi all'ingrosso e all'origine del frumento e degli oli ancora non si sono traslati sui prodotti al consumo che anzi continuano a fare segnare rialzi inferiori sia all'inflazione media sia a quella alimentare. Ma non potrà durare ancora a lungo”.

“CNA Agroalimentare propone un'azione di vigilanza sui prezzi all'ingrosso ed evitare operazioni speculative sulle materie prime. Non vorremmo che alla fine si parlasse di caro pane o altro. CNA Agroalimentare intende rinnovare la richiesta al ministro delle Politiche Agricole Stefano Pattuelli di aprire un “Tavolo Grano-Pane” per arrivare a un piano strategico della filiera che valorizzi i suoi protagonisti. L'obiettivo è quello di garantire attenzione per la valorizzazione dei prodotti dal campo alla tavola, unendo i produttori agricoli, le aziende molitorie e le imprese della panificazione. Tutti insieme, con il coordinamento del Mipaaf, per individuare le azioni utili tendenti ad un percorso di consolidamento e rilancio delle imprese di filiere, contrastando con forza le speculazioni che potrebbero compromettere irrimediabilmente l'esistenza stessa delle aziende.”

Confagricoltura Alessandria: Le prime impressioni sulla vendemmia

Settembre, tempo di vendemmia. E' ancora presto per effettuare un bilancio, ma è un buon momento per una panoramica sulla vendemmia del nostro territorio. Così, come ogni anno Confagricoltura Alessandria ha raccolto le prime testimonianze di dirigenti ed associati per ciascuna zona viticola della provincia.

Così commenta il presidente di Confagricoltura Alessandria Luca Brondelli di Brondello: *“Siamo nel periodo di raccolta dei vini bianchi, per cui non possiamo già dire che il nostro sia un resoconto sulla vendemmia 2021, ma si tratta delle prime impressioni dei nostri viticoltori, che si sono presi cura dei vigneti in questa annata agraria che si sta concludendo con la raccolta delle uve. A un primo acchito, la qualità sembra elevata mentre la quantità non abbonda”.*

Il presidente Luca Brondelli prosegue: *“Speriamo che sopraggiungano adeguate precipitazioni senza eventi estremi, che quest'anno sarebbero fondamentali, dopo la prolungata siccità, per garantire una equilibrata maturazione delle uve. Quest'anno purtroppo verrà ricordato dagli imprenditori agricoli per l'andamento meteorologico, contraddistinto da ogni possibile avversità: dall'inverno caratterizzato da temperature molto miti al gelo primaverile e ancora temporali con bruschi rovesci, trombe d'aria e grandinate violente, per arrivare alla elevata siccità estiva. Saranno premiati i produttori che avranno saputo gestire bene il vigneto durante tutto il corso della stagione”.*