

[OSSERVATORIO IN CAMPO] L'offerta nazionale è tale da rendere ingiustificate queste forniture

Frumento, i produttori pugliesi lanciano l'allarme importazioni

[DI GIUSEPPE FRANCESCO SPORTELLI]

Navi gigantesche stanno scaricando nei porti enormi quantità di grano. L'origine è incerta

In Puglia è allarme sull'importazione di enormi quantità di grano di provenienza misteriosa. Un allarme già ventilato a luglio, quando la ritrosia dei produttori a vendere grano duro nella speranza di un aumento delle sue quotazioni aveva

suscitato la dura reazione di alcuni trasformatori, che avevano apertamente minacciato il ricorso a massicce importazioni per soddisfare le loro esigenze. Ma diventato realtà a settembre e reso di dominio pubblico dalla Cia Puglia.

«Abbiamo appreso da varie fonti che nelle ultime settimane navi immense stanno scaricando nei porti pugliesi smisurate quantità di grano di incerta provenienza, pare la Russia, il Messico...», dice il presidente di Cia Puglia **Antonio Barile**.

Le notizie sono davvero preoccupanti per la quantità e



la qualità delle importazioni, sottolinea il presidente, «e le consideriamo totalmente ingiustificate perché i cerealicoltori pugliesi e italiani hanno prodotto il grano duro necessario per le esigenze di approvvigionamento dei molini e dei pastifici. Basta pensare che solo in Puglia sono stati

coltivati a grano duro ben 415mila ettari e prodotti 11,5 milioni di quintali, numeri che non giustificano le importazioni. Ma siamo ancora più preoccupati per la qualità dei grani importati, e non solo per gli aspetti sanitari. Infatti occorre verificare a fondo se si tratta di vero grano duro o di

[PASTA Made in Italy fatto all'estero

interpreta le intense importazioni di grano duro di questi giorni, «quantità elevate malgrado la produzione nazionale soddisfi le esigenze di mugnai e pastai; un livello dell'import che oltre a essere molto dannoso per i cerealicoltori, costituisce la base di una vera e propria truffa che i consumatori pagano a caro prezzo».

Infatti oggi, «se guardiamo le etichette, ornate di trulli, tricolori o altri simboli nazionali, pensiamo di comprare pasta italiana prodotta con grano duro italiano. Ma in molti casi purtroppo non è così, e tanta pasta "italiana" viene ottenuta da grano duro coltivato a migliaia di chilometri dalla nostra tradizione! Noi agricoltori chiediamo da tempo all'intera filiera di sederci attorno a un tavolo

Oggi siamo di fronte «a un uso spregiudicato delle importazioni extra-comunitarie per deprimere il mercato agricolo interno e al dilagare del fenomeno della manipolazione fraudolenta dei prodotti agricoli made in Italy». Così Barile

per definire un contratto interprofessionale di fornitura, ma la controparte fa orecchi da mercante allo scopo di avere mano libera per fare i propri comodi sul mercato».

Anche per Coldiretti Puglia quello dell'origine del prodotto agricolo è un problema scottante. «La Puglia – afferma il direttore **Antonio De Concilio** – è la regione leader in Italia per il grano duro con una produzione di circa 11 milioni di quintali e una produzione lorda vendibile di 230 milioni di euro. La superficie investita a grano duro, più di 400mila ettari concentrati soprattutto nelle province di Foggia e Bari, è la più estesa fra tutte le altre colture praticate e da sola rappresenta un quarto della Sau regionale. Nonostante ciò, gli industriali della pasta utilizzano solo il 20% di prodotto regionale, mentre sono 800mila le tonnellate di grano duro che arrivano in Italia da Canada, Bangladesh, Messico, ecc., per produrre pasta "made in Italy" senza che sia indicato in etichetta. Perciò è auspicabile l'intensificarsi dei controlli a tutela dei consumatori».

■ G.F.S.

grano ibrido, il cosiddetto semiduro».

Di fronte a questi fatti, aggiunge Barile, la Cia Puglia constata ancora una volta l'utilizzo spregiudicato del dumping da parte dei mugnai e pastai per deprimere il prezzo del grano duro pugliese. In conseguenza di tali manovre le quotazioni del grano duro sono calate del 40% rispetto alle più alte del 2007, mentre il prezzo della pasta non scende.

«Le minacce avanzate da alcuni pastai a luglio servivano in realtà a ratificare quanto avevano deciso già da tempo firmando i relativi contratti. Spaventati dalle troppo alte quotazioni del 2007, avevano avviato le importazioni contemporaneamente alla mietitrebbiatura, già dall'inizio della commercializzazione del nuovo prodotto, proprio con l'obiettivo di abbattere il prezzo del grano duro, che in effetti da luglio a metà settembre è calato da 35 a 28-30 €/q».

Perciò la Cia Puglia ha chiesto al prefetto di Bari, alla Sanità marittima, all'Agenzia delle dogane, all'Osservatorio fitopatologico e all'Arpa Puglia di rendere noti gli utilizzatori e la tipologia di grano importato e di accrescere i controlli nei porti pugliesi per impedire vere e proprie truffe ai danni dei cerealicoltori e dei consumatori.

E proprio per la gravità del problema la Cia pugliese ha presentato al presidente del Consiglio **Silvio Berlusconi**, durante l'inaugurazione della Fiera del Levante, la pressante richiesta di «un piano straordinario per la lotta al dumping e alle sofisticazioni, contenuta in un documento in quattro punti col quale chiediamo alcune risposte inderogabili alle emergenze dell'agricoltura pugliese». ■

[MAIS Sia aflatoxine che fumonisine

Quando ci sono le aflatoxine, non ci sono le fumonisine e viceversa. Una legge non scritta per quanto riguarda le contaminazioni del mais. Regola che potrebbe essere smentita dal clima pazzo di quest'anno. Piogge e alternanza di temperature: le perturbazioni che hanno colpito il Nord in questi ultimi giorni sembrano ideali per favorire l'esplosione delle contaminazioni da fumonisine sul mais ancora in campo in alto Veneto,

Friuli e Piemonte. Tre mesi di siccità estiva dopo le forti piogge di giugno: il clima dell'estate sembrava ideale per favorire la contaminazione da aflatoxine del mais coltivato (e già quasi completamente raccolto) in Emilia-Romagna, basso Veneto e bassa Lombardia. Senza contare che le piogge primaverili hanno costretto in molti casi a semine tardive (fattore predisponente per le fumonisine). Qual è quindi la situazione?

«Ci saranno più contaminazioni del 2007 -testimonia **Enrico Costa** di Aires, l'associazione italiana dei raccoglitori, essiccatori e stoccatore - ma molto meno rispetto al 2003. E comunque tutte entro i limiti di legge». La diffusione dei kit rapidi per l'analisi delle aflatoxine consente infatti di rispettare al mittente le partite sopra soglia (2ppb), per le fumonisine invece le analisi sono in corso. L'adesione di molti operatori ai protocolli d'intesa ha consentito di migliorare la gestione delle operazioni di raccolta (con umidità inferiore al 22%) e stoccaggio (essiccazione entro 48 h dalla consegna). La messa a punto da parte dell'Università Cattolica di Piacenza e del Crpv di un modello previsionale per quanto concerne *Fusarium verticillioides* e la conseguente produzione di fumonisine e l'elaborazione di una funzione (non ancora un modello previsionale) per quanto riguarda il rischio *Aspergillus flavus* (e quindi aflatoxine) ha consentito di allertare per tempo i produttori. Quest'anno l'allarme aflatoxine è suonato sia ad inizio luglio che nella prima e terza decade di agosto.

Da indiscrezioni raccolte presso alcuni centri di stoccaggio emerge che alcuni camion sono stati in effetti bloccati per le aflatoxine a inizio settembre. La situazione si è poi normalizzata. ■ **Lo.To.**

[MELE La montagna ha tenuto

Le disastrose grandinate che hanno colpito il Trentino negli ultimi mesi non hanno indotto il direttore di Melinda, **Luca Granata**, a dare un giudizio troppo negativo sull'esito delle raccolte 2008: «Qui in montagna la grandine si fa vedere quasi tutti gli anni, ma quest'anno ha avuto una presenza superiore a quella normale; è stata interessata una superficie pari al 30-40% di quella totale del nostro consorzio. Sono gli inconvenienti del mestiere di chi produce secondo natura; e comunque quasi tutti i nostri agricoltori sono prudenti e si assicurano contro i danni da agenti atmosferici. La grandine poi non ha compromesso né la quantità dei frutti né tantomeno le loro caratteristiche organolettiche, interessandone ovviamente la sola epidermide. I consumatori italiani potranno quindi contare su una discreta disponibilità di mele molto buone da mangiare, che però a causa di qualche lieve difetto estetico avranno un prezzo ancor più conveniente. Un'opportunità in più per acquistare mele buone e genuine».

Danni contenuti anche sul fronte quantitativo: per il 2008, continua Granata, «ci attendiamo una produzione tra normale e buona, pari a circa 300 mila t, cioè l'8-10% in meno rispetto alle 320mila raccolte nel 2007, annata record qui in Val di Non. Anche la maturazione dei frutti è normale, cioè posticipata di 7-10 giorni rispetto al 2007, anno in cui si verificò un anticipo produttivo. Colorazione pezzatura e tenore zuccherino sono buoni o ottimi».

Neppure in Alto Adige le grandinate hanno rovinato la campagna mele 2008. Anzi, il direttore del consorzio Vip di Laces (Bz), **Josef Wielander**, parla di raccolte quantitativamente superiori alla media: «la previsione produttiva è di 280mila t, cioè un +6% circa rispetto alla media degli ultimi 5 anni, anche se siamo a -5% rispetto alla produzione record del 2007. Buone le prospettive di mercato, grazie all'abbinamento qualità ottima / prezzi normali».

La provincia di Bolzano più in generale raccoglierà 915mila t di mele contro le 980 mila del 2007. La stima è di **Gerhard Dichgans**, direttore dell'altro mega-consorzio melicolo altoatesino, il Vog. Che aggiunge: «dai mercati arrivano ottimi segnali». ■ **G.S.**