



Roma, 14 novembre 2017 - È dal grano che nasce la pasta. Logico che per fare la pasta migliore del mondo servano i grani più pregiati e secoli di esperienza hanno affinato il “senso” dei pastai italiani per riconoscerli e selezionarli. Oggi 1 piatto di spaghetti su 4 al mondo, 3 su 4 in Europa, è prodotto in un pastificio italiano.

Il segreto del successo mondiale della pasta made in Italy non è un segreto, ma è scritto nero su bianco nella Legge di purezza della pasta, che quest'anno compie 50 anni. Si tratta della Legge 580/67, l'unica normativa al mondo che garantisce i consumatori (e vincola i produttori) stabilendo i parametri di qualità e le caratteristiche del prodotto e della sua materia prima. Se anche una sola di queste specificità non viene rispettata, il grano non è adatto alla pastificazione e il prodotto finale non può essere chiamato pasta.

Da allora il gusto del consumatore si è evoluto assieme alla geografia del suo consumo. Nel 1967 producevamo 1,4 milioni di tonnellate di pasta, tutta o quasi destinata al mercato interno. Oggi la produzione di pasta è più che raddoppiata (3,4 milioni di tonnellate) e la metà finisce fuori dai nostri confini. In valori assoluti, nel 1967 esportavamo 50mila tonnellate di pasta, oggi siamo arrivati a 2 milioni. Sono 52 i Paesi dove si consuma abitualmente e 48 quelli produttori: in un mondo che mangia e produce sempre più pasta, la competitività della pasta Made in Italy è legata a doppio filo alla qualità della sua materie prime. E la legge di purezza ci ha aiutato ad andare in questa direzione, se già 20 anni fa il New York Times spiegava agli americani che i ‘veri’ spaghetti all'italiana sono quelli cucinati al dente.

Solo grano duro, contenuto proteico minimo nella semola: cosa dice la legge di purezza

Per cominciare, la pasta italiana è l'unica al mondo che per legge deve essere fatta solo di grano duro. Che è duro di nome e di fatto: i suoi chicchi hanno struttura vitrea e non farinosa, e dalla loro macinazione si ottiene la semola, più grossolana e spigolosa della farina e dal caratteristico colore giallo ambrato. Mischiata con acqua dà vita a un impasto meno estensibile e più tenace di quello che si ottiene

del grano tenero, perfetto per sostenere l'architettura della pasta.

Tra gli altri parametri stabiliti dalla legge di purezza, la quantità di proteine, il segreto della tenuta al dente della pasta. A contatto con l'acqua, le proteine creano il glutine, il 'cemento' che costituisce la struttura della pasta e ne trattiene l'amido. Più forte è la tenuta della rete proteica, più strette le sue maglie, meno amido fuoriuscirà dalla pasta in cottura (lo si vede a occhio dalla limpidezza dell'acqua nella pentola) evitando che si formi quella patina sulla superficie della pasta che la rende collosa e scotta. La legge di purezza fissa per la pasta italiana in un minimo di proteine di almeno il 10,50%, ma per rispondere a un consumatore dal gusto più evoluto di 50 anni fa, ormai le aziende italiane producono pasta con un livello proteico medio di almeno il 12-13%.

Da dove arriva (e quanto costa) il grano per fare la pasta italiana

Dato che di pasta ne produciamo tanta (secondo AIDEPI, 3,2 milioni di tonnellate nel 2016), serve tanto grano di qualità per coprire il fabbisogno medio dell'industria della pasta. La maggior parte ce l'abbiamo in casa. Dal 1967, a fronte di una superficie agricola destinata al grano duro sostanzialmente invariata (circa 1,2-1,4 milioni di ettari), le rese dei campi italiani sono triplicate.

Ma la produzione media di 4 milioni di tonnellate annue è sufficiente a coprire solo il 70% del necessario. Questo è il primo, ovvio, motivo per cui siamo obbligati a importare grano dall'estero (il 30% o il 40% del totale a seconda dell'annata).

E i pastai italiani lo fanno, da sempre, scegliendo i migliori grani prodotti in aree vocate come Francia, Australia, Messico e Nordamerica. Infatti anche all'estero c'è un ottimo grano: l'83% del grano estero importato per fare la pasta è di qualità superiore, con un contenuto proteico oltre il 13%. Proprio per questo i grani migliori al mondo che importiamo vengono pagati circa il 15% in più di quello nazionale.

Grano estero nella pasta italiana? Sì, ma solo se al top. e ne importiamo sempre meno

Conferma Emilio Ferrari, Presidente dell'Unione delle Associazioni dei Semolieri dell'Ue. "Non esiste una sola varietà di grano: ce ne sono tante, con caratteristiche diverse e in grado di adattarsi a luoghi diversi e solo alcune sono adatte alla pasta. In Australia, dove il clima è desertico, le rese sono molto basse, ma la qualità del grano è alta per contenuto proteico, qualità del glutine, colore e peso specifico del chicco. Dal Sud della California e dall'Arizona scegliamo varietà pregiate, che in alcune annate arrivano a costarci anche il doppio del migliore grano duro italiano.

Quello messicano è molto vitreo e ha una resa più alta. In Montana e nel Canada, invece, gli agricoltori hanno trasformato le barriere climatiche e ambientali in un punto di forza, spostando in primavera il ciclo di coltivazione. Lì il terreno è fertile grazie al clima più freddo che rallenta il metabolismo della sostanza organica. E poi il grano viene coltivato in zone poco sfruttate o sottoposte a rotazione colturale. Tutti fattori che, a fronte di rese molto basse (meno della metà che in Italia), favoriscono tenore proteico e indice di glutine molto alti.

La qualità del grano francese, che ha un ciclo autunnale-vernino come quello italiano, è invece favorita da una filiera estremamente organizzata, dove i raccolti sono ottimizzati con stoccaggi differenziati a seconda della qualità, il Governo sostiene la ricerca di nuove varietà di frumento e c'è un sistema di

redistribuzione del reddito agli agricoltori virtuosi. Proprio quello che noi pastai stiamo cercando di implementare anche in Italia”.

Dunque importiamo grano di qualità. E se il 30% del fabbisogno (circa 2 milioni di tonnellate) sembra tanto, è meno della metà di 200 anni fa, quando questa percentuale era del 70%. Ma molto c'è ancora da fare per garantire all'Italia autosufficienza qualitativa su questa materia prima.

Allora come oggi, il secondo motivo per cui importiamo grano dall'estero è perché non sempre e non tutti gli anni il grano italiano raggiunge gli standard qualitativi previsti dalla legge di purezza. Lo stesso Ministero dell'Agricoltura informa (analisi del Crea riferiti al periodo 2011-2016) che solo il 35% del grano italiano ha contenuto proteico superiore al 13% e circa il 30% del grano duro prodotto in Italia è di qualità medio bassa, con un contenuto proteico inferiore al 12%, che lo rende non adatto alla pastificazione.

Il paradosso del grano estero che salva quello italiano (e aiuta la filiera)

Il ricorso a grano estero di qualità permette anche di gestire la variabilità della produzione nazionale. Preso singolarmente, circa 1 chicco di grano italiano su 3 sarebbe ai limiti dei parametri che ci siamo dati 50 anni fa con la legge di purezza, ma, miscelato con grano estero più forte e tenace, può ancora diventare pasta. Si tratta di grano ottimo e salubre, che senza l'aiuto del grano importato finirebbe nella filiera del pane o del couscous.

I 3 perché non sempre il grano italiano e' adatto a fare la pasta

Ma perché in Italia parte della produzione di grano duro non è adatta alla pasta? E soprattutto come si può rimediare? Le cause sono climatico-ambientali ma c'entrano anche tradizioni agricole “sbagliate”. Per esempio, in alcune aree del Sud, le rese possono essere elevate ma il grano sconta un basso contenuto proteico: il grano è una pianta che ha bisogno di poca acqua, ma siccità e piogge irregolari limitano il suo assorbimento dal suolo di azoto e altri nutrienti, influenzando negativamente il valore nutrizionale della granella.

Inoltre, i terreni sono strutturalmente poveri di sostanza organica, anche perché la tradizione di bruciare i campi per preparare la semina interrompe il ciclo dell'azoto. E il fatto che il grano duro cresca in terreni “difficili” ha reso questa coltura fonte di reddito agricolo dominante, e pochi sono i campi tenuti a riposo o sottoposti a rotazione. Infine, la polverizzazione dell'offerta e la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate rende difficile la valorizzazione e la classificazione della materia prima.