



Roma, 22 giugno 2018 - Ha dato il nome a diverse monete coniate nel Regno di Napoli e Sicilia, così come a Malta e in Spagna. Prima dell'introduzione della moneta (VII sec. a.C.), era la merce principale di scambio nei baratti, e ancora oggi è simbolo di ricchezza.

Parliamo del grano, che nel mese di giugno vive il suo momento cruciale. “Giugno, falce in pugno”, risuonava un antico detto popolare, a rimarcare che, con l'avvento dell'estate gli agricoltori impugnavano la falce, i campi si animavano, inaugurando ufficialmente il mese della mietitura.

Da metà giugno alla prima metà di luglio, periodo variabile a seconda della maturazione del grano e dell'esposizione del terreno al sole, la mietitura rappresenta il resoconto finale dell'annata sul raccolto di grano duro che diventerà la migliore pasta al mondo. Perché è dal grano duro che nasce la pasta e per farla servono i grani più pregiati e il saper fare dei pastai nel riconoscerli e selezionarli, come sancito 50 anni fa dalla Legge di purezza della pasta (580/67).

E oggi che l'Italia è il primo produttore mondiale di pasta (1 piatto di pasta su 4 in Europa è prodotta in Italia), il primo produttore europeo di grano duro ed è al primo posto anche nella classifica dell'export (con 1,9 milioni di tonnellate), abbiamo più che mai la responsabilità di salvaguardare e tramandare il valore storico del grano duro e continuare a realizzare un prodotto di ottima qualità selezionando la migliore materia prima.

Produzione mondiale in aumento e stabile in Italia: il rapporto 2018/2019 A livello mondiale, la campagna 2018-2019 segna una ripresa del +4,3%, con una produzione totale di 38,6 milioni di tonnellate. In Europa si prevede una riduzione del -3,2% della produzione di frumento duro, con circa 9 milioni di tonnellate. In Italia, la superficie a grano duro è di 1,28 milioni di ettari (-1,8% dovuto al calo di investimenti nel Sud e nelle Isole) con una produzione attesa a livello nazionale di 4,2 milioni di tonnellate (confermandosi stabile rispetto alla campagna 2017-2018).

Queste le previsioni di AIDEPI sul raccolto di frumento duro in Italia, con un andamento stabile rispetto alla campagna 2017-2018, in linea con i risultati dal rapporto di Roma Cereali. Aumenta la domanda da parte dell'industria nazionale per il grano duro pastificabile italiano di alta qualità e frutto dell'aggregazione della produzione primaria. Mentre prosegue la riduzione delle importazioni di grano estero, già evidenziata nella campagna 2017-2018, e un rallentamento degli scambi internazionali pari a -1,4%. Gli stock 2018-2019 ammontano a 9,2 milioni di tonnellate.

Quanto costa il grano per fare la pasta italiana

Ad oggi, il grano duro italiano è quotato a 20 euro al quintale. E alla Borsa merci della Camera di commercio di Foggia il 17 maggio 2018 (ultima quotazione) il grano duro "fino", di primissima scelta, all'ingrosso resta a prezzi invariati: tra le 185 euro e le 223,50 a tonnellata. A seguito della mietitura 2017, i prezzi sono superiori rispetto all'anno precedente: in particolare, sul prezzo medio "franco partenza" (senza trasporto), il controvalore del grano duro pastificabile all'ingrosso si è mantenuto con un differenziale positivo di circa 20 euro a tonnellata (dati Bmti).

Dal chicco al piatto: identikit del grano duro ideale per la fare la pasta

La pasta italiana è l'unica al mondo che deve essere fatta con la semola di grano duro. E' uno dei fattori stabiliti dalla Legge di purezza della pasta, varata nel 1967, che sancisce le caratteristiche del prodotto e della materia prima utilizzata, e i parametri di qualità che permettono alla pasta italiana di essere sempre la migliore al mondo, come la quantità di proteine nella pasta e la sua tenuta al dente.

La legge, tutta italiana, fissa per la nostra pasta 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%. Inoltre, ci sono anche altri limiti a garanzia della qualità del nostro prodotto simbolo: per esempio, il colore, o la qualità del glutine per trattenere l'amido e permettere quindi la proverbiale tenuta "al dente". Se anche una sola di queste specificità non viene rispettata, il grano duro non è adatto alla pastificazione e il prodotto finale non può essere chiamato pasta.