**GRANO: SI RAFFORZA IL PROTOCOLLO D’INTESA PER RESTARE LEADER MONDIALI DELLA PASTA**

**ENTRANO ASSOSEMENTI E COMPAG. AL VIA PARTNERSHIP CON UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA**

* *Filiera grano pasta sempre più coesa con l’adesione di Assosementi e COMPAG al Protocollo d’Intesa lanciato a dicembre scorso da AIDEPI, Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, Confagricoltura, Cia-Agricoltori Italiani, Copagri e ITALMOPA, che vuole aumentare la disponibilità di grano italiano di qualità per la nostra pasta e sostenere l’agricoltura nazionale. Un tavolo che vale 61 miliardi di Euro, quasi la metà dell’agroindustria italiana.*
* *Al via una partnership con l’Università della Tuscia, per mappare il grano duro italiano e definire disciplinari e contratti-quadro di coltivazione, a cui hanno già aderito 6mila aziende agricole di 15 Regioni.*
* *Mietitura 2018 ancora in corso: previste 4,2 milioni di tonnellate di grano duro, di buona qualità ma a rischio per le forti piogge. Import in calo, ma ancora necessario a coprire il fabbisogno di mugnai e pastai.*
* *Italia leader mondiale della pasta: 3,3 milioni di tonnellate prodotte. Il Protocollo Grano-Pasta è una risposta di squadra per difendersi dalla concorrenza di Turchia e Egitto.*

*Roma, 6 luglio 2018 –* Si rafforza, con l’ingresso di due nuovi partner e con la consulenza strategica di un Ente terzo di ricerca, il patto di filiera tra mondo agricolo e cooperativo e industria di trasformazione per aumentare la disponibilità di grano duro italiano di qualità e sostenibile, che ha l’obiettivo di sostenere gli agricoltori e rafforzare la competitività della pasta italiana.

**Assosementi**, l’Associazione che rappresenta a livello nazionale l’industria sementiera, e **COMPAG**, la Federazione Nazionale Commercianti di Prodotti per l'Agricoltura che rappresenta, tra gli altri, i centri di stoccaggio e commercializzazione dei cereali, sono i nuovi firmatari del **protocollo di intesa per migliorare il grano duro italiano** siglato a dicembre scorso da **AIDEPI** - Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane, **Alleanza delle Cooperative Agroalimentari**, **Cia-Agricoltori Italiani**, **Confagricoltura**, **Copagri** – Confederazione Produttori Agricoli e **ITALMOPA** - Associazione Industriali Mugnai d’Italia.

Con le adesioni di Assosementi e COMPAG, la filiera viene così rappresentata in tutte le sue fasi, dal seme di grano al pacco di pasta.

**I firmatari rappresentano complessivamente poco meno della metà di tutta l’agroindustria italiana, per un valore di circa 61 miliardi di euro**: per quanto riguarda il mercato delle sementi, circa 149 aziende e un valore di 700 milioni di Euro; per il mondo agricolo, parliamo di oltre 3 milioni di associati che gravitano nel settore agricolo, 1,1 milioni di imprese agricole e 5mila cooperative agroalimentari distribuite su tutto il territorio nazionale; 270 centri di stoccaggio e raccolta dei cereali, per un controvalore di 740 milioni di Euro; per il comparto molitorio, oltre l’80% della capacità totale di trasformazione del frumento in Italia con un fatturato di 1,7 miliardi di Euro nel comparto della trasformazione del frumento duro; per l’industria della pasta, l’80% di un settore storico che conta 100 imprese, dà lavoro in Italia a 7.500 addetti e genera 4,7 miliardi di Euro.

Incentivi, supporti tecnici e premi di produzione per l’agricoltura nazionale virtuosa e sostenibile, miglioramento dei sistemi di stoccaggio, ricerca e sviluppo di nuove sementi, concentrazione dell’offerta, sicurezza, tracciabilità e comunicazione sono gli ambiti di intervento su cui i gruppi di lavoro sono al lavoro da 180 giorni (v. Focus 1).

**LA COLLABORAZIONE CON L’UNIVERSITÀ DELLA TUSCIA PER MAPPARE ILGRANO ITALIANO DI QUALITÀ**

A tale proposito, è al via una **collaborazione triennale con l’Università della Tuscia**. Tre le fasi e gli ambiti di lavoro che verranno portate avanti dal Dipartimento per l’Innovazione nei sistemi biologici, agroalimentari e forestali dell’Università: la mappatura quali-quantitativa degli areali di produzione del grano duro su tutto il territorio nazionale; lo sviluppo di disciplinari per la coltivazione sostenibile e lo stoccaggio di grano duro di qualità; uno screening degli accordi di filiera già esistenti e la definizione, assieme ai firmatari del protocollo, di contratti-quadro tra agricoltori, stoccatori, mulini, industrie e retailers per una migliore distribuzione del valore aggiunto lungo tutta la filiera delle produzioni di qualità nella filiera della pasta. Non ultimo, l’incarico di migliorare le stime dei costi di produzione del grano duro per le principali tre macroaree: Nord, Centro e Sud Italia.

**I contratti di coltivazione tra pastai e agricoltori, per esempio, hanno trovato concreta applicazione già da più di 10 anni** con reciproca soddisfazione delle parti, garantendo agli uni grano “giusto” per la produzione di spaghetti &co e agli altri una remunerazione commisurata al raggiungimento di standard qualitativi.

I pastifici associati ad AIDEPI che hanno puntato su questa soluzione hanno coinvolto complessivamente più di **6mila aziende agricole** di **15 regioni italiane** (Lombardia, Veneto, Emilia Romagna, Marche, Umbria, Toscana, Lazio, Abruzzo, Molise, Basilicata, Campania e Puglia), per **oltre 100mila ettari** di superficie coltivata a grano duro di qualità.

In altre parole, la strada per rilanciare il grano italiano nel segno della qualità è già stata tracciata. E oggi, **grazie alla collaborazione con l’Università della Tuscia, ci si propone di realizzare a livello sistemico queste iniziative di successo**, tenendo conto, nel fissare i parametri di riferimento, delle caratteristiche climatiche del territorio di coltivazione.

**MIETITURA 2018-19: PREVISTE 4,2 MILIONI DI TONNELLATE, DI BUONA QUALITÀ MA A RISCHIO PER IL MALTEMPO**

L’annuncio di queste importanti novità avviene, simbolicamente, in un campo di grano duro e nel cuore della stagione della mietitura**. In Italia, ci sono 1,28 milioni di ettari coltivati a grano duro**. A fronte di un leggero calo della superficie (-1,8% rispetto all’anno scorso), **la produzione attesa è di 4,2 milioni di tonnellate**, in linea con i risultati della campagna 2017-2018, (elaborazioni da dati ITALMOPA). Se le rese sono soddisfacenti, è ancora presto per trarre delle conclusioni sulla qualità del raccolto: il grano 2018-2019 già oggetto di raccolta mostra un buon contenuto proteico e buoni parametri di qualità, anche se è presto per trarre conclusioni definitive, visto che **piogge e maltempo stanno segnando l’annata agraria in corso**, ritardando la mietitura in alcune Regioni. Se al Sud le operazioni sono in fase avanzata, al Centro si registrano ancora ritardi sui campi in diverse aree, mentre al Nord le trebbiatrici sono ancora spente. Non è escluso che parte dell’offerta di grano italiano, già penalizzata da una eccessiva polverizzazione, possa rischiare di essere non pienamente adatta alle esigenze qualitative dei mugnai e dei pastai. Inoltre, la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate rende finora difficile la valorizzazione e la classificazione della materia prima, che quindi viene ricercata anche sui mercati esteri.

Per questo, anche in un momento storico in cui è in crescita la domanda di grano duro pastificabile italiano di qualità, **l’import di grano duro è in calo** (-289mila tonnellate nel 2018) **ma resta ancora necessario** e copre circa il 30% del fabbisogno di molini e pastifici.

**Il protocollo d’intesa è una risposta concreta, volontaria e “di squadra” anche a queste criticità di filiera che ostacolano la crescita del settore.** Siamo primi nel mondo per produzione (3,3 milioni di tonnellate annue) e export di pasta (2 milioni di tonnellate), ma questo primato è a rischio. In primo luogo, la forte concorrenza internazionale di Turchia e Egitto, che pur con un prodotto di qualità inferiore stanno erodendo quote di mercato alla pasta italiana, forti anche del supporto dei rispettivi governi. Inoltre, un debole sostegno da parte del sistema Paese in Italia ha sensibilmente concorso nel tempo a scavare un solco, in termini di competitività, crescita e sostegno all’export, tra l’agroindustria pastaria italiana e quella europea ed extra europea.

**Per info ufficio stampa**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)

**Focus 1**

**IL PROTOCOLLO D’INTESA IN 5 PUNTI**

**ECCO COME LA FILIERA GRANO-PASTA DIVENTERÀ PIÙ COMPETITIVA**

Sono **5 gli ambiti di intervento** identificati dalle organizzazioni della filiera grano-pasta per valorizzare la qualità del grano duro italiano, ognuno legato a provvedimenti concreti e operazioni di medio periodo e tutti messi nero su bianco.

1. **Incrementare la disponibilità di grano duro nazionale di qualità e prodotto in modo sostenibile per venire incontro alle esigenze dell’industria molitoria e della pasta.**

Oggi la produzione interna di grano duro (in media di 4 milioni di tonnellate annue) è sufficiente a coprire solo il 70% del fabbisogno dei pastai. Ma non sempre e non tutti gli anni il grano italiano raggiunge gli standard qualitativi previsti dalla legge di purezza della pasta. Il “miglioramento” complessivo della qualità del grano italiano significa non solo garanzia di un piatto di pasta sempre buono, ma anche più sostenibilità nei nostri campi, maggiori opportunità per le imprese agricole e meno ricorso alla costosa materia prima estera.

1. **Incentivare e sostenere l’agricoltura virtuosa, con premi di produzione legati al raggiungimento di standard qualitativi del grano e alle caratteristiche del territorio di produzione.**

Pratiche agricole e condizioni ambientali del territorio (clima, composizione del terreno, etc.) influenzano la qualità del grano duro (tra cui il contenuto proteico) e impattano in maniera differente sulla redditività del produttore agricolo. L’accordo si propone di far leva su contratti di coltivazione che tengano conto delle molteplici variabili geografiche e climatiche italiane per incentivare la produzione di qualità anche nei territori più difficili e siccitosi. Con questa strada, già intrapresa da diversi protagonisti della filiera, si garantisce ai pastai un grano adeguato e agli agricoltori un reddito certo, commisurato all’impegno profuso e alle specifiche condizioni ambientali e climatiche, garantendo al contempo una protezione dalle fluttuazioni del mercato.

1. **Concentrare progressivamente l’offerta di grano duro e censire i centri di stoccaggio idonei alla conservazione del grano duro di qualità.**

La polverizzazione dell’offerta e la mancanza di strutture di stoccaggio adeguate hanno finora reso difficile la valorizzazione e la classificazione del grano duro italiano. In Italia ci sono circa 1.000 centri di stoccaggio, ma il grano duro rappresenta solo il 26% del totale dei cereali conservati. Un ente terzo valuterà questa strutture, per verificare se i silos sono in numero adeguato per i fabbisogni attuali e futuri di agricoltori, mugnai e pastai e se sono in grado di garantire stoccaggi differenziati per classi di qualità della granella.

1. **Stimolare formazione, ricerca e innovazione nella filiera italiana grano-semola-pasta.**

La partita della qualità del grano e della pasta italiana si gioca anche sul fronte dell’innovazione e della valorizzazione del territorio, per esempio incentivando collaborazioni con aziende e startup innovative in campo agronomico e agroalimentare. Nel protocollo sono inoltre previsti corsi di formazione e aggiornamento professionale per agricoltori e operatori di settore e strumenti informatici per promuovere l’adozione di pratiche agricole più sostenibili. La filiera si impegna anche ad attivare collaborazioni con enti di ricerca per calcolare il punto di pareggio dell’impresa agricola nei vari areali di produzione e per sviluppare nuove sementi certificate con le caratteristiche richieste dal mercato e funzionali all’eterogeneità del territorio italiano, così come programmi specifici per la valorizzazione dei grani autoctoni.

1. **Promuovere e difendere in maniera coesa un’immagine forte della pasta italiana, garantirne la sicurezza anche attraverso la tracciabilità informatica dei vari passaggi della filiera.**

Solo il grano migliore, il più buono, il più sano e il più sicuro, può “diventare” attraverso abili processi industriali la pasta migliore del mondo, quella italiana. Ma la qualità di questo prodotto viene da più parti messa in discussione, complice anche un discutibile dibattito mediatico e politico. Risultato: un consumatore italiano disorientato, una pericolosa perdita di competitività sui mercati internazionali. Con il protocollo, tutte le componenti della filiera si impegnano anche a raccontare in modo trasparente la qualità della pasta italiana, a livello nazionale e internazionale, e a fare chiarezza su sicurezza e affidabilità di tutta la pasta, arginando l’ondata di fake news su questo prodotto simbolo del Made in Italy e della dieta mediterranea.

Per rendere operativo il protocollo di filiera, sono stati istituiti dalle organizzazioni tre gruppi di lavoro per operare sulla parte agronomica, su ricerca e sviluppo e sulla comunicazione.

**Focus 2**

**I COMMENTI DEI FIRMATARI DEL PROTOCOLO D’INTESA**

**PER LA QUALITÀ DELLA FILIERA DELLA PASTA E DEL GRANO DURO ITALIANO**

Per **Franco Brazzabeni, presidente della sezione Cereali a paglia di Assosementi**: *"L'ingresso di Assosementi nel Protocollo ha principalmente due significati: da un lato attesta l'importanza che i sementieri attribuiscono alla filiera, ritenuta il contesto nel quale affrontare e risolvere le criticità del sistema agro alimentare, puntando su risorse e valori condivisibili; dall'altro rappresenta un importante riconoscimento del seme certificato, quale risorsa a vantaggio di tutti gli attori della filiera e irrinunciabile punto di partenza di ogni tracciabilità. L'industria sementiera è fortemente impegnata a investire nell'innovazione vegetale, per mettere a disposizione degli agricoltori e di tutto il sistema varietà rispondenti alle rinnovate esigenze produttive e qualitative del mercato."*

Per **Paolo Barilla, presidente di AIDEPI**:“*A differenza dei pastai di altre nazioni, noi italiani abbiamo la responsabilità di produrre pasta di altissima qualità e, quindi, abbiamo bisogno di tanto grano buono, vincolato ai parametri della legge di purezza. Non sempre riusciamo a trovarlo in Italia. Questo progetto si muove su logiche di lungo termine, per rendere più virtuosa, innovativa e competitiva la filiera italiana grano-pasta. Investire per migliorare il grano italiano va a vantaggio del consumatore, dell’agricoltura italiana e dell’ambiente, perché adottare pratiche agricole più sostenibili, sviluppare nuove varietà di grano e valorizzare i grani antichi sono delle enormi spinte per la competitività del territorio. L’accordo sul grano duro siglato a dicembre scorso apre la strada a una collaborazione di più ampio respiro su tutte le materie prime degli altri comparti di AIDEPI.”*

Per **Giorgio Mercuri, presidente dell'Alleanza delle Cooperative Agroalimentari:** *“Considerato che il grano è una coltivazione a cielo aperto, è necessario prevedere anche tutti quegli aspetti che possono influire sulla qualità del prodotto mortificando il lavoro degli agricoltori e la produzione dei pastai, ma che non sono  determinati da fattori gestibili come appunto le condizioni climatiche. In ogni caso, proprio perché quella che si sta costruendo intorno al protocollo di filiera è una squadra, tenderemo a ricercare soluzioni condivise per far fronte a cause di forza maggiore, nello spirito di fattiva collaborazione per la crescita di tutto il sistema”.*

Per **Gianmichele Passarini, della Giunta nazionale di Cia-Agricoltori Italiani**: *“Nel corso degli ultimi anni i prezzi di mercato, ben al di sotto dei costi di produzione, insieme alla forte volatilità sui mercati internazionali, hanno messo a dura prova i produttori di grano duro italiano. L’incertezza sui prezzi condiziona le scelte imprenditoriali agricole e non aiuta la filiera ad avere un prodotto di qualità, costante nel tempo. La pasta italiana rappresenta l’eccellenza del Made in Italy e ha bisogno di una filiera forte e organizzata per poter competere al meglio nei mercati nazionali e internazionali. Il protocollo di intesa, tra le maggiori organizzazioni di rappresentanza del settore, segna un punto importante per rilanciare la filiera grano duro/pasta simbolo di qualità e di successo dell’Italia nel mondo”.*

Per **Fabio Manara, presidente COMPAG**: “*I soci di COMPAG sono un punto di raccordo strategico tra agricoltori e trasformatori, fornendo alle aziende agricole non solo i servizi di post-raccolta ma anche quelli agronomici per il raggiungimento dei requisiti di qualità richiesti. La creazione di valore lungo la filiera che gli accordi tra operatori dovrebbe garantire potrà portare benefici diretti a tutti i protagonisti, concentrando le risorse nella persecuzione di obiettivi comuni e condivisi. Inoltre, auspichiamo che la valorizzazione del grano duro italiano possa non solo conservare ma anche ampliare le attuali superfici”.*

Secondo **Massimiliano Giansanti, presidente di Confagricoltura:** *“Questo protocollo di intesa è la risposta concreta e volontaria di tutta la filiera grano-pasta che si è seduta attorno a un tavolo per risolvere criticità di vecchia data, spesso sottovalutate o ignorate del tutto. Siamo i primi produttori in Europa di grano duro, con oltre 200mila imprese agricole coinvolte. Eppure molti agricoltori, schiacciati dall’andamento dei prezzi della materia prima, non considerano più conveniente investire nella semina di grano duro. Con questa operazione vogliamo risolvere questo paradosso e rimettere questa coltura al centro dell’agricoltura italiana.”*

**Per Franco Verrascina, Presidente di Copagri:** *“La Copagri crede fortemente nel confronto e nell’alleanza di tutti i soggetti della filiera grano duro-pasta, il comparto che rappresenta uno dei prodotti più conosciuti e apprezzati del Made in Italy nel mondo. L’impegno della Copagri sarà indirizzato ad incrementare le superfici coltivate a grano duro di alta qualità richiesto dall’industria, a concentrare l’offerta in lotti omogenei, e quant’altro sarà necessario per affrontare in termini costruttivi le criticità del settore che spaziano dalla volatilità sempre più marcata dei prezzi e dei redditi dei produttori di grano duro, alla stagnazione dei redditi.”*

Secondo **Cosimo De Sortis, Presidente di ITALMOPA:** *“Ogni anno l’industria molitoria individua e seleziona circa 5,6 milioni di tonnellate di grano duro che trasforma in semola per il settore della pasta. Purtroppo la qualità del grano italiano, anche per motivi climatici, risulta fluttuante e ogni anno parte del raccolto nazionale non risponde alle nostre esigenze qualitative. In questo contesto, la sottoscrizione di un protocollo d’intesa tra le rappresentanze della produzione agricola, della prima e seconda trasformazione industriale volto ad ovviare, in modo responsabile e pragmatico, ad alcune delle maggiori criticità della produzione nazionale di frumento duro, ha costituito un elemento indispensabile per la competitività della filiera nazionale del frumento duro e di tutti gli attori che la compongono.”*

**Per info ufficio stampa**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo de Angelis Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Ivana Calò Tel. 324 8175786 – [i.calo@inc-comunicazione.it](mailto:i.calo@inc-comunicazione.it)