**AIDEPI, FAVOREVOLI ALL’INDICAZIONE D’ORIGINE, MA QUESTA ETICHETTA E’ NATA MALE**

**NON AIUTA IL CONSUMATORE A FARE SCELTE CONSAPEVOLI E DANNEGGIA LA FILIERA INVECE DI AIUTARLA**

I pastai italiani di AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) apprendono dai media l’avvenuto invio a Bruxelles del decreto sull’obbligo di indicare l’origine del grano sull’etichetta della pasta. AIDEPI esprime un giudizio fortemente critico verso la dicitura scelta dal Governo. Secondo **Riccardo Felicetti**, **Presidente dei pastai di Aidepi**, “*la formula scelta non ha alcun valore aggiunto per il consumatore. L'origine da sola non è infatti sinonimo di qualità. Inoltre non incentiva gli agricoltori italiani a investire per produrre grano di qualità con gli standard richiesti dai pastai.”*

Queste le critiche dei pastai italiani:

L’origine del grano non è sinonimo di qualità della pasta: La qualità del grano non conosce frontiere. L’etichetta scelta invece dà informazioni poco chiare e, invece di aiutare il consumatore a fare scelte consapevoli, lo disorienta e confonde. Si vuole far credere che la pasta italiana è solo quella fatta con il grano italiano o che la pasta è di buona qualità solo se viene prodotta utilizzando nazionale. Non è vero. La qualità del grano si può e si deve misurare attraverso la verifica della conformità a specifici requisiti e parametri che dipendono da condizioni del terreno, quelle climatiche, pratiche agronomiche adottate, etc.

Questa etichetta “nata male” potrebbe compromettere la competitività dell’intera filiera della pasta sul mercato nazionale e internazionale. Non incentiva gli agricoltori italiani a investire per produrre grano con standard di qualità richiesti dai pastai. Che rischierebbero così di lavorare un grano scadente acquistato a prezzi più alti. La conseguenza è che il consumatore potrebbe arrivare a pagare di più una pasta meno buona… e l’industria della pasta, con un prodotto meno buono, perderebbe quote di mercato soprattutto all’estero.

L’etichetta da sola non risolve i problemi della filiera della pasta: non aumenta la qualità del grano o la sostenibilità delle pratiche agricole. Né aiuta la competitività del settore pastario. Bisogna invece avviare con urgenza percorsi di valorizzazione del frumento duro nazionale di qualità. Quello italiano è oggi ancora insufficiente (per quantità e qualità complessive) a soddisfare le esigenze dei pastai. Solo una maggiore disponibilità di grano italiano di qualità farà crescere la percentuale di grano nazionale nella pasta a discapito di quello estero.

**Come ricorda il Presidente Riccardo Felicetti, *“Noi pastai italiani siamo da sempre a favore della trasparenza nei confronti del consumatore.*** *Produciamo pasta con le migliori semole ottenute da grani duri di elevata qualità italiani ed esteri. Comunicarlo è una scelta all’insegna della trasparenza nei confronti del consumatore che, in questo modo, potrà verificare come dietro la qualità della pasta italiana a volte ci sono ottimi grani duri nazionali, altre volte eccellenti grani duri stranieri.”*

Per questo AIDEPI si è seduta al tavolo di filiera con i ministri competenti (MISE, MIPAAF) e le associazioni agricole. Ma dopo mesi di discussione e ad un passo da un accordo raggiunto, il decreto è stato strumentalizzato e modificato di conseguenza. Secondo AIDEPI, la vera trasparenza è fornire al consumatore tutte le informazioni necessarie per fare scelte consapevoli, per esempio, conoscere la complessità e il “saper fare” dietro ad un piatto di pasta (dai controlli di qualità per garantire la sicurezza e salubrità del prodotto, all’impegno di riduzione dell’impatto ambientale). E per questo i pastai hanno proposto un sistema di etichettatura al Governo, che però non è stato ascoltato.

La competitività della pasta e a sopravvivenza del grano italiano si assicurano con gli accordi di filiera: è giusto che il lavoro degli agricoltori sia remunerato adeguatamente. I pastai sentono la responsabilità della filiera e la necessità d’instaurare un dialogo costruttivo e reciprocamente vantaggioso. La soluzione c’è e sono gli accordi di filiera per la produzione di grano duro nazionale di qualità che i pastai hanno già attivato con gli agricoltori che vogliono puntare su qualità e sostenibilità. Invece di condurre vuote battaglie di retroguardia, bisogna attivare partnership tra pastai e operatori del settore (aziende di sementi, aziende agricole) con cui si possano condividere le buone pratiche agricole e beneficiare di una migliore qualità della materia prima, riducendone l’impatto ambientale.

**Ufficio stampa AIDEPI**

**INC** – Istituto Nazionale per la Comunicazione

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

Melania Rusciano Tel. 324 8175786 – [m.rusciano@inc-comunicazione.it](mailto:m.rusciano@inc-comunicazione.it)

**Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI**

Roberta Russo Tel. 342 3418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)