



Il settore tra proteste e proposte

SPECULAZIONI, FILIERA TROPPO LUNGA, SCARSA COOPERAZIONE TRA OPERATORI. TRA LE RICHIESTE IL CONTRATTO DI COLTIVAZIONE E UNA STRUTTURA REGIONALE DI STOCCAGGIO

Iranna De Meo

Foto di Michele Morelli

evitano i prezzi di pane e pasta, ma quello del grano diminuisce. Stessi problemi della passata campagna cerealicola: costi di produzione alti (materie prime, fonti energetiche, ecc...) e scarsa redditività per le imprese agricole. A parlare delle difficoltà del settore, le Organizzazioni di categoria, che oltre a denunciare le speculazioni dal campo alla tavola, hanno evidenziato anche possibili soluzioni. "Oggi il prezzo del grano pagato ai coltivatori - ha dichiarato il direttore della Coldiretti Basilicata, Giuseppe Brillante - non remunera nemmeno i costi di produzione. La filiera, se coerente, deve avere rispetto di tutti gli attori. Purtroppo, è troppo lunga e prevede molti passaggi e non c'è rintracciabilità del prodotto". Rispetto all'anno scorso, si registra un 20 per cento in meno di campi messi a semina. Le soluzioni? "Accorciare le filiera e farla diven-

tare trasparente, italiana e firmata dagli agricoltori per dare un valore aggiunto al grano meridionale che ha permesso ai pastai italiani di diventare famosi nel mondo anche se oggi denigrano la qualità del grano. La filiera firmata significa legare al territorio le distintività agricole. Il grano duro ha fatto la storia dell'agricoltura e la pasta è il prodotto principe della dieta mediterranea". Parola d'ordine: puntare sulla qualità, migliorando la produzione e lo stoccaggio con tecniche innovative e dando potere contrattuale alle organizzazioni di produttori. "E' necessario - ha continuato Brillante - che l'industria valorizzi le migliori qualità e le tipicità territoriali riconoscendo gli impegni imprenditoriali e dando certezze di copertura dei costi di produzione". Cita due esempi concreti: la Cooperativa "Il granaio dell'Alto Bradano" di Acerenza, che fa stoccaggio, commercializzazione di cereali e



trasformazioni di prodotti da forno e, l'azienda agricola dei Fratelli Quarto di Matera, conosciuta sul mercato con il marchio "Tenute Zagarella", che ha puntato sulla riscoperta del grano "Cappelli" e che produce per ora cinque formati di pasta lavorata con trafile a bronzo. Sulla stessa linea, Nicola Minichino della Copagri. "La qualità non viene pagata al prezzo giusto - dice - i nostri maggiori acquirenti sono i pugliesi, che decidono il prezzo. Non abbiamo una struttura regionale di stoccaggio e questo purtroppo, costringe molti agricoltori in difficoltà finanziarie a svendere il grano pur di recuperare le spese sostenute. Soffriamo molto l'effetto della globalizzazione e l'unica alternativa possibile è la filiera corta. Il mondo agricolo dovrebbe mettersi insieme e sfruttare un marchio di qualità per avere la certezza di commercializzare i prodotti". Tra le richieste, quella del contratto di coltivazione, che garantirebbe la commercializzazione e bloccherebbe il prezzo al minimo. "Sono molti i cerealicoltori che hanno scelto di non seminare perché l'anno scorso non hanno recuperato nemmeno le spese vive.

A fronte di due anni fa, quando il prezzo era in salita (45 e 50 euro), oggi un quintale di grano viene pagato circa 18 - 20 euro". Come Organizzazione, hanno istituito una libera Associazione regionale produttori di grano duro, costruendo dei campi sperimentali e acquistando materie prime per abbattere i costi ed essere competitivi. Il risultato? "Non abbiamo la mentalità della cooperazione - ha detto rammaricato - e non si capisce che le Op sono il futuro".

È la speculazione, secondo Antonio Nisi, dirigente della Cia

regionale e coordinatore nazionale del gruppo di interesse economico dallo scorso marzo, il problema da affrontare nell'immediato. Produttore cerealicolo nell'area del Vulture Alto Bradano, ha analizzato la situazione. "Noi chiediamo la contrattualizzazione con i pastai, una regolamentazione della quantità e di stabilire i prezzi. Non abbiamo la certezza dell'origine e chiediamo un rigoroso controllo per la sicurezza alimentare, oltre a un ruolo maggiore delle Op che vanno valorizzate, obbligate a commercializzare grano che deve essere ben retribuito, e le differenziazioni delle varietà a seconda delle proteine e del glutine. Noi non vogliamo fare business, ma tutelare il reddito delle famiglie agricole". Si potrebbe seguire, secondo Nisi, il modello francese: è lo Stato che tutela il prodotto con l'interprofessionalità. Parlando della campagna agricola di quest'anno, sostiene che le problematiche relative alla semina sono dovute a un eccesso di piovosità. "Non è stata una buona annata. E' stata discreta per qualità, ma come quantità abbiamo un 40-50 per cento di prodotto in meno". Altro problema, quello del credito. "Molte aziende sono in difficoltà e la modalità di accesso al credito agevolato potrebbero aiutare". I bandi regionali del Programma di sviluppo rurale (Psr) propongono incentivi a chi produce grani di qualità con piccole filiere di panificazione. "Certamente non possiamo pensare di assorbire grandi quantità nella panificazione, ma non sottovalutiamo che abbiamo prodotti da forno eccellenti". Per Eugenio Tropeano, direttore Confagricoltura Basilicata, il problema non è la filiera corta, perché è già tale. "A un prezzo della pasta alto corrisponde, al contrario, ➤



↳ un prezzo al ribasso della materia prima. Il problema è da attribuire a costi di produzione alti. In Italia il 60 per cento del grano è importato da fuori. Bisogna distribuire il reddito lungo la filiera. L'anno scorso vi è stato un tentativo in Regione che ha dato dei risultati. Un progetto a cui hanno aderito 10 aziende. Rispetto al prezzo corrisposto, guadagnavano 3 euro in più. Bisogna contrarre il prezzo del grano mettendosi insieme, quello che una volta faceva il Car. Risentiamo di un mercato selvaggio e per questo bisogna puntare a essere uniti”.

A proposito di bioenergie parla di sconvenienza. “Abbiamo pensato a un progetto di valorizzazione della filiera lucana 100 per cento con grano lucano. Sulla questione origine - ha sottolineato - non si può essere protezionistici. E' necessario convincere il consumatore e la parte industriale a investire sul prodotto nazionale. Il primo passo è incentivare le produzioni tipiche con marchi Dop, Igp che favoriscono le produzioni locali e garantire standard di qualità per incentivare le coltivazioni di grano duro”. ●





Studio Immaginando

The price of bread and pasta are up but that of wheat is decreasing. The same problems as those of the past cereal campaign: high production costs (raw material, energy sources, etc.) and low profitability for farms. The difficulties in this sector are reported by professional unions which not only denounce speculation from field to table, but also highlight possible solutions. Giuseppe Brillante, the director of Coldiretti Basilicata, thinks it necessary to "shorten the industrial chain, make it transparent, Italian and signed by farmers in order to give added value to the wheat produced in Southern Italy". The password should be: aim for quality by improving production and stock with innovative techniques, give contracting clout to producers' organisations and carry on the battle for product traceability. The same intervention line is followed by Nicola Minichino of Copagri. "Quality is not paid at a fair price" he said. "We do not have a regional stock structure and unfortunately, this forces many farmers in financial difficulty to undersell their wheat just to recover the expenses incurred for this is their only source of income". Amongst the requests is that of the cultivation contract, which would guarantee marketing and freeze prices at a minimum. As an organisation, they created a free regional association of hard wheat producers with experimental fields and have bought raw materials to reduce costs and be competitive. Relying on professional organisations is the line to follow and, according to Antonio Nisi, the manager of the regional Cia and, since last March, the national coordinator of the interest group, it is also the most urgent problem to deal with. "We are asking for contracts with pasta makers, regulation of quantities and fixed prices. We have the certitude of origins and are asking for strict control on food safety, and also a more important role for Pos". Credit is another problem. The regional RDP announcements proposed incentives for those who produce quality wheat with short bread-making chains. For Eugenio Tropeano, the director of Confagricoltura Basilicata, the problem is not the short industrial chain for this is the current situation, "rather, the high price of pasta corresponds to the lower price of raw material. The problem comes from high production costs. In Italy, 60% of wheat is imported from abroad. We should distribute the income all along the industrial chain. Last year we signed an agreement with Amato pasta factory which gave good results. We have thought about a project of valorisation of the Lucanian industrial chain with 100% Lucanian wheat. On the matter of origin, he highlighted, we cannot be protectionists".