



## AGROINDUSTRIA

Presentata a Bologna «Pastatrend», la fiera internazionale dedicata al settore che partirà nel 2010

# Una kermesse mondiale per la pasta

De Castro: iniziativa strategica per conquistare nuovi mercati e rafforzare il primato made in Italy

**L'**Italia avrà una fiera internazionale della pasta, un evento nuovo e unico al mondo, fino a ora assente nel Paese che detiene il primato produttivo mondiale, che si estende anche alle tecnologie industriali per il settore. La kermesse, che si chiamerà «Pastatrend» e coinvolgerà tutti gli operatori della filiera, produttori agricoli e trasformatori, fornitori d'impiantistica, molini e chef, si svolgerà a Bologna, nel quartiere fieristico, dal 24 al 27 aprile 2010.

Nel 2008, nel Bel Paese si sono prodotti 3,2 milioni di tonnellate di pasta secca e fresca, di cui 1,6 milioni destinati al mercato interno e 1,7 milioni venduti all'estero. «Se si considera che i consumi in un anno sono rispettivamente di 9 e 1 chilogrammo,

vato Paolo De Castro, vicepresidente della commissione Agricoltura del Senato, nella conferenza stampa di annuncio della manifestazione – è strategico allargare la presenza sulle piazze straniere, possibilità che sarà certamente favorita dalla nuova fiera». Se, infatti, il 26% dell'intera produzione mondiale di pasta (13 milioni di tonnellate) e il 75% di quella europea è «made in Italy», ci sono promettenti spazi di miglioramento. Nonostante il rallentamento globalizzato legato alla recessione mondiale, il tasso di crescita dei consumi nei due principali Paesi asiatici, India e Cina, viaggia a ritmi dell'8-9% all'anno e, in alcuni Paesi a economia avanzata, come Usa e Giappone, le quantità pro-capite consumate in un anno sono rispettivamente di 9 e 1 chilogrammo,

## I PRINCIPALI PRODUTTORI MONDIALI

(Migliaia di tonnellate)

Paese	1998	2007	Paese	1998	2007
Italia	2.900	3.228	Egitto	400	400
Usa	1.164	2.000	Venezuela	240	350
Brasile	1.007	1.500	Germania	275	297
Russia	545	858	Argentina	160	291
Turchia	375	600	Messico	175	285
			Francia	270	245

una quota che può elevarsi nei prossimi anni, considerati anche i trend positivi e l'appello del prodotto «made in Italy», avvicinandosi ai livelli dei consumi italiani (28 chili all'anno). Inoltre, il dato 2008 è promettente, con un valore dell'export di 1,4 miliardi di euro, collocando l'Italia al primo posto nella classifica mondiale degli esportatori e con effetti bene-

fici sulla bilancia commerciale.

La decisione di organizzare il Salone internazionale della pasta a Bologna, che avrà come testimonial l'attrice Marisa Laurito, non è casuale, dato che, dal 2007, l'Emilia Romagna, che rappresenta anche una delle roccaforti della produzione nazionale del comparto, le superfici agricole destinate al grano duro so-

no progressivamente aumentate, anche grazie agli accordi di filiera, come quelli fra le Organizzazioni di produttori regionali e Barilla. «All'interno della filiera della pasta – ha sottolineato Fabio Roversi Monaco, presidente di Bologna Fiere –, dalla materia prima alla produzione fino alla distribuzione, intendiamo offrire il nostro know-how per organizzare un evento che punta a colmare una lacuna nel sistema fieristico nazionale». L'evento, fra l'altro, si svolgerà in sinergia con altre prossime manifestazioni, come l'Expo 2015 di Milano, dedicato a «cibo e salute», e ben si coniuga con interessanti iniziative, come la proposta all'Unesco, di alcuni Paesi del bacino Mediterraneo – Italia, Grecia, Spagna a Marocco – di candidare la «dieta mediterranea» come patrimonio dell'umanità. Come ha ricordato

il nutrizionista Giorgio Calabrese, vice-presidente dell'Istituto di ricerca nazionale per la ricerca per gli alimenti e la nutrizione, «la pasta, elemento basilare della dieta mediterranea, ha proprietà organolettiche che inducono, nell'organismo, lo sviluppo della serotonina, l'«ormone del buon umore», oltre a essere più salutare di diete d'importazione a base di proteine». L'assessore regionale all'Agricoltura dell'Emilia Romagna, Tiberio Rabboni, ha osservato come l'Italia sia, fra l'altro, «anche all'avanguardia mondiale per la ricerca sulla genomica del grano duro, fattore per elevare gli standard di qualità, e leader in tecnologie del comparto, come nella progettazione d'impianti per l'industria molitoria».

ROBERTO FABEN

## CONTRATTI

## Barilla «prenota» 70mila tonnellate di grano duro

**L'**accordo di filiera fra i produttori di grano duro di qualità e Barilla è stato rinnovato anche per la campagna 2008-2009, ma con una produzione ridimensionata rispetto alla scorsa stagione, 70mila tonnellate anziché 100mila. I rilevanti problemi legati agli attacchi fungini alle colture e l'andamento meteorologico avverso avevano parzialmente compromesso, in Emilia Romagna, l'esito della stagione cerealicola 2007-2008, così da impedire, per il 20-30% del prodotto, il raggiungimento dei li-

velli di qualità richiesti dall'industria parmense per il ritiro e l'utilizzo del prodotto. «Anche per evitare tensioni ingiustificate nel mercato cerealicolo – spiega Luca Virginio, responsabile delle relazioni esterne di Barilla – si è presa la scelta di abbassare la quantità complessiva di grano duro stabilita nei contratti di coltivazione».

Ciononostante, il colosso industriale emiliano, che utilizza, per la produzione di pasta, un milione e 300mila tonnellate di grano annuo, ha rinnovato la propria vo-

lontà di continuare il sostegno e la richiesta di fornitura ai cerealicoltori della regione anche per i prossimi anni, per un modello di contratto di filiera a cui ha iniziato a far riferimento anche il Piano cerealicolo nazionale. La struttura dell'accordo di filiera consiste nella stipula di contratti fra Barilla e varie Op, cooperative e consorzi agrari (Cereali Emilia Romagna, Ciaad Grandi Colture, Coop Capa di Ferrara, consorzi agrari di Parma e di Piacenza), soggetti che a loro volta curano i singoli rapporti di fornitura con gli

agricoltori soci. Il contratto quadro 2008-2009, al terzo anno di realizzazione, contiene alcune novità rispetto ai precedenti, come «l'aumento delle maggiorazioni di prezzo in funzione della qualità del prodotto – sottolinea Tiberio Rabboni, assessore regionale all'Agricoltura –, premi aggiuntivi legati all'utilizzo di tipi particolari di sementi, e maggiore flessibilità delle consegne agli stocicatori anche dal punto di vista della definizione dei prezzi».

L'accordo di filiera prevede, con la collaborazione

della Società produttori sementi di Bologna che ha selezionato le varietà indicate dal disciplinare, l'utilizzo di cultivar specifiche, come Normanno, Levante e Saragolla, adatte all'utilizzo nell'industria pastaria. Il prezzo di base è legato al listino della Borsa merci di Bologna al momento delle consegne, ma sarà premiata l'adesione a una griglia di variabili qualitative come la consegna programmata e ripartita nel corso della campagna e il rispetto del disciplinare di coltivazione e conservazione del frumento duro, condi-

viso della Regione Emilia Romagna. Per quel che riguarda le produzioni della duro-granicoltura emiliano-romagnola, nel 2008, nonostante i numerosi problemi legati alle fitopatie, si registrano aumenti, rispetto al 2007. I volumi si sono attestati sulle 375mila tonnellate, rispetto alle 229mila del 2007, un dato che avvicina la regione ai picchi produttivi dei primi anni '90, quando se ne realizzavano dalla 400 alle 490mila tonnellate.

R.F.

## INTERVENTO

DI FABRIZIO VITALI

## Sui prezzi attacchi a senso unico

**L'**e sanzioni pecuniarie comminate dall'Autorità garante della Concorrenza e del mercato nei riguardi dei principali pastifici italiani, anche se ufficialmente motivate da un presunto accordo sugli aumenti del prezzo della pasta che si sarebbe verificato nell'annata 2007/2008, sembrerebbero anche rispondere alle aspettative dell'opinione pubblica. Infatti una lunga serie di comunicati molto ben organizzati aveva indirizzato nel periodo incriminato l'attenzione quasi esclusivamente sui prezzi dei prodotti al consumo senza dare nel contempo il giusto risalto alla dinamica degli incrementi sui costi delle materie prime e di trasforma-

zione, tra le quali il grano duro.

Che il mercato si dirigesse verso una fase fortemente esplosiva era stato ampiamente annunciato dallo squilibrio determinatosi negli ultimi anni tra offerta e domanda di cereali. Malgrado ciò chi avrebbe potuto in parte provvedere ad alleviarne l'impatto sulla borsa dei consumatori si è guardato bene dal promuovere iniziative che solo tardivamente sono state poi adottate a livello comunitario, quali l'abolizione dei dazi e la soppressione dell'obbligo del set aside, mentre purtroppo nulla si è fatto per la costituzione di scorte.

Se ora osserviamo l'evoluzione dell'annata 2007/2008 dobbiamo convenire che i veri beneficiari dell'esplosione dei prezzi siano stati i detentori di cereali che, seppure prodotti ai vecchi costi sono riusciti a realizzare, ad esempio in Italia per il grano duro prezzi di vendita al kg di 52 centesimi rispetto ai 18 centesimi di appena otto mesi prima, in pratica incrementi di circa il 300 per cento. A questi ricavi, che nei casi limite si sono quindi quasi triplicati, si devono poi aggiungere, qualora i detentori fossero stati agricoltori, i cosiddetti aiuti al reddito che nel caso di terreni a grano du-

ro hanno anche significato altri 25 centesimi al kg.

Tutto ciò ci si è guardati bene dall'esplicitare all'opinione pubblica. E ciò anche per allontanare da sé la riflessione che la produzione italiana di grano duro avrebbe potuto svolgere un'azione calmieratrice. Anzi, se si dovesse ripercorrere l'andamento delle quotazioni del grano si noterà come la loro evoluzione sia stata la pratica conseguenza di una offerta opportunamente cennellinata al fine, come detto in precedenza, di usufruire degli aumenti pressoché giornalieri. Ma tutto ciò non è ovviamente mai emerso.

Un altro aspetto sul quale occorre fare chiarezza concerne la diversa tempistica delle tendenze del prezzo del grano duro rispetto a quelle della pasta.

In altre parole si è fatto un grande battage sul fatto che al dimezzamento del prezzo del grano duro verificatosi a partire dalla primavera del 2008 non si sia contemporaneamente registrata una riduzione del prezzo della pasta, dimenticando con ciò tutto quello che era avvenuto nella fase ascendente dei prezzi del grano duro. Infatti se ad esempio si considerano i prezzi del grano duro e della pasta tra il luglio e il

dicembre 2007 si rileverà che mentre i primi erano aumentati del 90%, quelli della pasta si erano appena incrementati del 6% a dimostrazione che le dinamiche di prezzo tra le materie prime agricole soggette a trasformazione, nella fittissima del grano duro, e quelle dei prodotti finiti, nella fittissima della pasta, seguono andamenti temporalmente diversi seppure se nel medio periodo e in un mercato non volatile tendono ad allinearsi. L'industria di trasformazione infatti non può approvvigionarsi sul cosiddetto pronto in quanto dovendo essere continuamente presente sul mercato deve dotarsi di opportune scorte commisurate ai contratti sottoscritti con la distribuzione diversi mesi prima all'epoca delle consegne.