



Roma, 25 settembre 2017 – Arriva la conferma ufficiale dal Ministero della Salute: non c'è motivo di credere che il grano estero non sia sicuro e salubre. Il Piano nazionale ministeriale per il controllo delle micotossine, pubblicato il 18 settembre 2017, non ha infatti rilevato irregolarità in alcun campione di grano importato analizzato.

Nel dettaglio, sono stati analizzati e risultati conformi ai controlli sulle micotossine (aflatossine, deossivalenolo, ocratossina A, zearalenone) sia i campioni di grano duro proveniente da Messico, Canada, USA, Ucraina, sia quelli di grano tenero proveniente da Ucraina, Canada, Russia, Usa, Moldavia e Kazakistan.

Le analisi sulle micotossine fanno seguito ai controlli, sempre realizzati dal Ministero della Salute, su pesticidi e fitofarmaci (*Controllo Ufficiale Sui Residui Di Prodotti Fitosanitari Negli Alimenti*), divulgati a giugno. Anche in quel caso, nessun campione di grano duro è risultato fuorilegge.

“Finalmente quello che ribadiamo da anni è stato confermato anche dall'organo di controllo più autorevole: la pasta è buona e sicura – sostiene Riccardo Felicetti, presidente dei Pastai italiani di AIDEPI – Ci auguriamo che questi dati allentino la tensione di questi ultimi mesi, frenando le insinuazioni e le accuse di chi, come Coldiretti, ha strumentalmente lanciato una campagna per screditare la qualità e la salubrità delle materie prime della pasta. Come i presidi al porto di Bari per annunciare il sequestro di grano importato 'fuorilegge', o 'tossico', che si è rivelato poi perfettamente in regola, o il lancio di una 'battaglia del grano' inutile e autolesionista per l'unità di intenti e la competitività della filiera italiana del grano duro e della pasta”.

Per i pastai italiani, mettendo in dubbio la sicurezza del grano duro si getta un'ombra ingiustificata sull'operato delle aziende sull'efficacia del sistema dei controlli. Ci sono almeno 15 livelli nella rete di controllo delle Istituzioni italiane ed europee, ai quali si sommano quelli incrociati di molini e pastifici

che garantiscono che sulle tavole degli italiani non arriverà mai un pacco di pasta contenente “grano tossico”.

Per Felicetti, “ogni nave che entra nel porto viene controllata. Ed è solo l’inizio: poi arrivano i controlli UE, quelli delle autorità italiane, quelli dei molini, e infine quelli delle aziende pastaie. Che se non riconoscono come valido il prodotto lo rimandano indietro.”

Secondo AIDEPI, la qualità della pasta italiana è frutto del saper fare del pastaio italiano e di una tradizione centenaria. Da secoli i pastai italiani hanno imparato a riconoscere nel grano le caratteristiche che rendono speciale il nostro prodotto, da secoli selezionano i migliori grani del mondo (italiani e non) per dare vita alla pasta migliore al mondo.

Oggi importiamo circa il 30-40% del grano, a seconda degli anni, per colmare le mancanze qualitative della produzione nazionale. Ma 100 anni fa questa percentuale era superiore al 70%. Eppure nessuno sosteneva che la pasta non fosse Made in Italy...

“Sarebbe ingiusto, riduttivo e antistorico ricondurre la qualità della pasta alla sola origine della materia prima – spiega Felicetti – In realtà la tutelano i controlli sulla sicurezza delle materie prime e la legge di purezza della pasta, che da 50 anni garantisce il livello qualitativo del grano utilizzato. Per questo secondo noi pastai affermare che la pasta italiana è di buona qualità solo se viene prodotta utilizzando materia prima nazionale significa ingannare il consumatore. In realtà conta soprattutto il saper fare dei pastai italiani, che come nessun altro al mondo sanno scegliere i grani della migliore qualità, miscelarli nel modo giusto, e produrre una pasta inimitabile per sapori, profumi e tenuta in cottura. È ora di ribadire la centralità della figura del pastaio quando si parla di pasta”.