

STUFI DI PANE E PIZZA SENZA GRANO ABRUZZESE COLDIRETTI E CONSORZIO AGRARIO ACCORDO DI FILIERA PER IL GRANO TENERO

Nell'ambito della settimana dedicata all'Abruzzo nel palazzo Coldiretti all'Expo di Milano intitolata #exportiamoabruzzo, è stato siglato un terzo accordo per la valorizzazione delle produzioni locali. Dopo quello per lo zafferano e per l'arrosticino abruzzese, firmato ieri mattina, ieri sera è stata la volta della filiera dei cereali, che rappresenta un buon 7% della Plv totale dei prodotti agricoli abruzzesi e circa 20mila imprese. Coldiretti ha siglato un "patto" con il Consorzio agrario Centro Sud (nato dall'aggregazione del Consorzio di Foggia con il Consorzio agrario d'Abruzzo e Molise e presieduto da Domenico Pasetti), il Molino Candelori di Pineto, l'università di Teramo e una rappresentanza di panificatori alla presenza del direttore regionale di Coldiretti Alberto Bertinelli, del direttore del consorzio agrario Fabio Colonna, del direttore di Coldiretti Chieti Gabriel Battistelli e del delegato di Coldiretti Giovani Impresa Pier Carmine Tilli. Obiettivo dell'accordo di filiera: creare le condizioni per un pane e una pizza rigorosamente made in Abruzzo. L'impegno tra le parti prevede infatti una filiera cerealicola regionale che: fornirà seme di grano certificato ai cerealicoltori, ritirerà a condizioni vantaggiose il grano prodotto, contribuirà con il mondo scientifico alla costruzione di un disciplinare di produzione che, dalla semina alla panificazione, certifichi l'intero processo. Non ultima, una filiera che valorizzerà con un marchio specifico il prodotto del panificatore e del pizzaiolo tutelando il loro lavoro e invertendo di fatto la tendenza degli ultimi venti anni, caratterizzata dalla fortissima diminuzione - meno il 76,5% - delle superfici coltivate a grano tenero e causata dalle quotazioni troppo basse e mortificanti del seminativo. "L'obiettivo di questo accordo - commenta Fabio Colonna direttore del Consorzio Agrario Centro Sud - è restituire fiducia ai cerealicoltori e garantire il proprio impegno e la propria professionalità al servizio della cerealicoltura abruzzese. Per il futuro stiamo lavorando affinché questa realtà produttiva possa essere condivisa con altri territori, in particolare del Sud Italia, estremamente vocati alla produzione di grano tenero". Per Coldiretti, questo accordo ha una duplice valenza. "Da una parte favorisce lo spirito imprenditoriale dei cerealicoltori e degli imprenditori agricoli che vogliono intraprendere l'arte della coltivazione del grano tenero chiudendo la filiera fino al consumatore finale dalla campagna al piatto - commenta Alberto Bertinelli, direttore Coldiretti Abruzzo - "dall'altra fornisce al consumatore uno strumento per riconoscere il pane abruzzese sul mercato rendendo la sua scelta più consapevole. Già dal 2016 sulle tavole abruzzesi potrà arrivare pane e pizza prodotti esclusivamente con farine regionali".