Redazione Omnis*magazine*
Via del Battirame, 6/3a · 40138
Bologna - Italy
Tel +39 051 531800
E-mail: redazione@omnismagazine.com
Website: www.omnismagazine.com

TESTO DI FOTO
Redazione DI
Pixabay

Grano, pasta e pane

Tutti i numeri in un convegno dell'Accademia Nazionale di Agricoltura

Il secondo incontro de "I Mercoledì dell'Archiginnasio" , ciclo di conferenze dedicato alle eccellenze dell'agroalimentare italiano, si è svolto, il 30 maggio alle ore 16, presso il Cubiculum Artistarum dell'Archiginnasio di Bologna. L'incontro è stato inaugurato dal Prof. Giorgio Cantelli Forti, Presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e moderato dalla Prof.ssa Rosanna Scipioni, Vice delegato dell'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Bologna dei Bentivoglio. Durante l'evento diversi esperti hanno dibattuto i temi legati ai numeri della produzione di pane e pasta in Italia, al loro valore per la filiera agroalimentare italiana, e alle valenze storiche e culturali legate alla tradizione culinaria nazionale.

"Il grano è alla base dell'alimentazione della civiltà occidentale ed è un pilastro di quella italiana perché consumiamo 24 kg pro capite anno di pasta e circa 60 kg pro capite di pane, focacce e pizze dai forni artigianali. In totale gli italiani consumano più di 100 kg all'anno di derivati dal grano duro e tenero. Lo ha detto Roberto Ranieri, Amministratore unico Openfields, nel suo intervento al convegno sulle eccellenze dell'agroalimentare italiano, promosso da Accademia Nazionale di Agricoltura ed Accademia della Cucina. L'incontro è stato inaugurato dal Prof. Giorgio Cantelli Forti, Presidente dell'Accademia Nazionale di Agricoltura e moderato dalla Prof.ssa Rosanna Scipioni, Vice delegato dell'Accademia Italiana della Cucina – Delegazione di Bologna dei Bentivoglio.
L'Italia produce 2 miliardi di cereali all'anno, in costante aumento dal 2010, il grano è 750 milioni di tonnellate, circa 40 milioni è fatto di grano duro che rappresenta quasi il 10% della produzione mondiale. L'Italia è un paese fortemente importatore di grano nonostante l'Unione Europea ne sia il principale esportatore. Il bacino del Mediterraneo produce 15 milioni di tonnellate, il Messico e gli U.S.A altrettanto, ma ne consumano molto meno e ne esportano di più verso l'Europa. In Italia il consumo di pasta sta diminuendo, ma all'estero, e soprattutto in Africa, sta aumentando in maniera esponenziale perché è un prodotto che si conserva facilmente, mantiene i sapori e sostituisce le polentine fermentate che vengono consumate nei paesi africani come piatto unico. L'evoluzione delle preferenze dei consumatori sta andando, in questo periodo storico, verso il consumo di zuppe, cereali, farro e la pasta viene consumata meno per motivazioni differenti quali: l'ingrassamento, i tempi di preparazione più lunghi, la digeribilità più pesante per alcuni. Questo, comunque, può non essere un male **perché l'Italia si propone, nel mondo, proprio come abile trasformatore in alimenti pregiati delle eccellenze mondiali, anche nell'ambito delle materie prime. Ciò si vede con alcuni nuovi tipi di pasta che stanno, invece, incontrando il favore dei consumatori come: la pasta bio, la pasta gluten free e i prodotti dei grandi operatori che si stanno specializzando sempre più nelle paste premium di altissima qualità."**

"Sembrerà banale, ma il pane o la pasta non si fanno con il grano, bensì con le farine o le semole - ha sostenuto Paolo Parisini, Presidente F.N.P. Agricoltura Biologica di Confagricoltura, nel suo intervento su Valore nutrizionale e nutraceutico. Più che variazione del valore nutritivo, nel tempo sono cambiate le caratteristiche "tecnologiche" dei grani. Le farine presuppongono processi di trasformazione industriale in cui vengono macinate miscele composte da più grani. A parità di grano, o grani, che pure hanno subito nel tempo mutamenti ad opera del miglioramento genetico vegetale, si possono avere farine con proprietà nutritive differenti (0, 00, 1, 2, integrali, macinate con laminatoi o a pietra, da grani decorticati o meno, ecc…). **Il discorso è quindi articolato e non si riduce al solo grano. Ciò dovrebbe farci ragionare**

anche su molta comunicazione, che pone in relazione diretta il grano con la pasta o con il pane dimenticandosi che di mezzo ci sono il molino e la farina. Da qui il crescente interesse per tutti quei percorsi, da valutare nel quadro più ampio delle tante agricolture italiane, come: filiere di varia natura, riscoperta di varietà, tecniche produttive, disciplinari e requisiti certificati. Una sintetica valutazione delle cause storiche di questi fenomeni può fornire una chiave di lettura utile per tentare di condividere i possibili scenari futuri e ragionare sulle scelte".

"**In un mercato globale l'Italia, nel 2017, ha importato oltre il 50% dei propri fabbisogni di cereali, semi oleosi e farine di estrazione (il livello di importazioni era del 41% nel 2012)**. **Abbondanza mondiale e necessità di valorizzazione locale sono fra i concetti attualmente più dibattuti nella filiera cerealicola italiana** - ha continuato Andrea Villani, Direttore AGER Bologna, nel suo intervento sul Valore economico. L'Italia ha numeri molto diversi nella produzione di grano tenero, grano duro e mais che ne determinano la propria economia in questo settore. Il grano tenero ha una produzione di meno della metà del fabbisogno interno e meno di un duecentocinquantesimo della produzione mondiale, numeri davvero irrisori. Il grano duro, invece, ha una buona produzione che rappresenta il 10% di quella mondiale, mentre la coltivazione di mais, sta calando sensibilmente e, in pochi anni, si è passati da 10 milioni di tonnellate prodotte a meno di 6 milioni oggi. Nella filiera totale che vede un utilizzo cerealicolo di 39 milioni di tonnellate annue l'Italia ne importa 20 dall'estero. Tutto questo si riflette sulla produzione della pasta, punto di forza della nostra economia, che ha un volume di esportazione all'estero di 1,9 milioni di tonnellate all'anno, più del 50% della produzione totale. La stampa e la politica spingono molto sull'indicazione della materia prima italiana e sulla valorizzazione del prodotto italiano. **Questi discorsi si intersecano con i ragionamenti sul "Made in Italy", la qualità delle materie prime e le scelte dei consumatori improntate a nuovi stili alimentari e di vita. Da qui il crescente interesse per tutti quei percorsi, da valutare nel quadro più ampio delle tante agricolture italiane, di svincolo dalle commodity e di approdo a "speciality"** come: filiere di varia natura, riscoperta di varietà, tecniche produttive, disciplinari e requisiti certificati. Oggi i consumatori cercano la territorialità dei prodotti, l'alta qualità e la sicurezza alimentare".
"Noi siamo nati con la pasta sfoglia in Emilia Romagna – ha concluso Giorgio Palmeri – Delegato Accademia della Cucina Delegazione Bologna dei Bentivoglio, nel suo intervento sul Valore in cucina e in tavola*.* In Emilia Romagna, lo sviluppo della pasta inizia nel Medioevo con la nascita delle paste simbolo: tortellino, lasagna, tagliatella. **A Bologna le paste ripiene avevano una doppia funzione in ambito popolare e nobiliare: come recupero degli avanzi della tavola (carne e verdure) per essere cotte nel brodo, o come involucro che proteggeva e racchiudeva il ripieno con gli aromi in una funzione più strumentale e di abbellimento della tavola. La prima pietanza di cui siamo a conoscenza erano i "torteleti", quadrati di pasta con formaggio ed erbe aromatiche, che venivano consumati a Bologna nel 1300**. La tagliatella nasce, invece, come omaggio ai lunghi capelli biondi di Lucrezia d'Este che, nel 1487, sposò il Signore di Bologna Annibale Bentivoglio. La ricetta attuale delle tagliatelle è stata codificata nel Seicento da Bartolomeo Scappi e la definizione di "tagliatella alla bolognese" è depositata presso la Camera di Commercio cittadina ed è definita dalla grandezza della sfoglia, ovvero, 6 millimetri e mezzo a crudo e 8 millimetri a cotto. Infine, se vogliamo parlare di queste paste, non si può non trattare del ragù loro inseparabile compagno. Il nome viene dal termine francese *ragouter (*intingolo cotto lentamente), ma il suo accompagnamento con queste paste è più recente, essendo stato introdotto solo nell'800 quando la disponibilità di carne era maggiore e il costo inferiore rispetto al passato e dunque più accessibile per tutti".