



## AIDEPI: BENE ORIGINE DEL GRANO IN ETICHETTA PER LA PASTA ORA LA PROSSIMA SFIDA E' AUMENTARE LA DISPONIBILITÀ DI GRANO DURO ITALIANO DI QUALITÀ

Scatta l'obbligo di indicare obbligatoriamente in etichetta l'origine del grano utilizzato nella pasta con l'entrata in vigore del decreto interministeriale sull' indicazione dell'origine obbligatoria dopo 180 giorni dalla pubblicazione sulla Gazzetta Ufficiale. *"I pastai italiani sono pronti: ci siamo già adeguati a questo regolamento nazionale, come sempre fatto per ogni normativa che interessa i nostri associati, arrivando anche in anticipo rispetto alla data prevista, tanto che pacchi di pasta con la nuova etichetta sono già presenti in scaffale da alcune settimane - commenta Riccardo Felicetti, Presidente dei pastai di AIDEPI (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta) nel fare il punto della situazione. "Certo, per qualche tempo gli italiani troveranno nei punti vendita anche pacchi di pasta con la 'vecchia' etichetta, perché ci sono ancora delle giacenze da smaltire".*

*"Da questo momento in avanti – continua Felicetti - i consumatori avranno modo di verificare che dietro ottime marche di pasta a volte ci sono semole ricavate da grani duri italiani e altre volte, invece, semole che utilizzano anche ottimi grani duri stranieri. Perché la qualità non conosce frontiere. Non bisogna infatti confondere l'origine con la qualità del prodotto: tutto il grano che utilizziamo per la pasta italiana, per bontà, sicurezza e tracciabilità, è il migliore del mondo."*

Ma questa etichetta è destinata a durare poco. *"Purtroppo, come temevamo, questa etichetta sarà presto superata dal Regolamento UE sull'origine degli alimenti, che arriverà questa estate e cambierà nuovamente le carte in tavola, spiega Felicetti. Noi pastai saremmo costretti a riadeguare nuovamente l'etichetta e il consumatore troverà questa informazione scritta in un modo differente."*

Secondo AIDEPI, dopo l'avvenuta pubblicazione dell'etichetta, è il momento di concentrarsi sui temi davvero rilevanti per il futuro della filiera della pasta. La sola indicazione in etichetta dell'origine del grano non basta per superare il gap strutturale, quantitativo e qualitativo, che impone agli industriali della pasta di importare una quota (in media il 30%) del grano necessario per fare il loro prodotto.

Conferma Riccardo Felicetti: *"Per incrementare la disponibilità di grano duro nazionale di qualità e prodotto in modo sostenibile in linea con le esigenze dell'industria molitoria e della pasta la strada giusta sono infatti i contratti di filiera, che diversi protagonisti del mondo grano-pasta hanno già intrapreso: in questo modo si garantisce ai pastai un grano adeguato e agli agricoltori un reddito certo, commisurato all'impegno profuso e alle specifiche condizioni ambientali e climatiche, garantendo al contempo una protezione dalle fluttuazioni del mercato"*.

### Ufficio stampa AIDEPI

INC – Istituto Nazionale per la Comunicazione

Matteo De Angelis

Tel. 334 6788708 – [m.deangelis@inc-comunicazione.it](mailto:m.deangelis@inc-comunicazione.it)

Ivana Calò

Tel. 324 8175786 – [i.calò@inc-comunicazione.it](mailto:i.calò@inc-comunicazione.it)

### Responsabile ufficio stampa e comunicazione AIDEPI

Roberta Russo

Tel. 342 3418400 – [roberta.russo@aidepi.it](mailto:roberta.russo@aidepi.it)