

PERCHE'... LA PASTA?

Di Bernardo Iovene

MARCELLO NICOLINI - ristoratore:

"Vuole assaggiare? Senta che spettacolo, e poi, vede come son ridotto io? Devo assaggiare sempre questa."

AUTORE

Avete mai immaginato l'Italia senza pasta?

D - La pasta che mangiamo tutti i giorni è fatta con grano duro italiano?

CLIENTE SUPERMERCATO:

"Spero!"

D - Lei quando mangia la pasta italiana pensa che il grano utilizzato è italiano?

CLIENTE SUPERMERCATO:

" Sicuramente. Dovrebbe essere così."

D - Se il grano usato provenisse dall'estero, dovrebbe essere scritto sull'etichetta?

CLIENTE SUPERMERCATO:

"Sì"

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Intanto la nostra pasta e' la migliore del mondo e lo sappiamo, allora vediamo come la fanno e poi perché sull'etichetta non c'è scritto tutto. Ce lo racconta per bene Bernardo Iovene.

D - Lei mangia la pasta tutti i giorni?

CONSUMATORE 1:

"Sicuramente, per forza."

D - La pasta di grano duro la mangia? Tutti i giorni?

CONSUMATORE 2:

"Sì, Sì."

AUTORE

Sulla pasta, come su tutto ciò che e' nazionale, ognuno dice la sua, ma chiariamo innanzitutto se la pasta italiana e' buona.

D - In Italia, che pasta si mangia?

DINO MARTELLI - artigiano pastaio:

"Ottima. In Italia veramente il problema pasta non esiste perché di qualsiasi pastificio di qualsiasi marca la pasta e' ottima."

AUTORE

Dunque tranquillizzati che mangiamo una buona pasta, vediamo come e' fatta, siamo andati alla borsa del grano di Bologna, qui ogni venerdì fissano il prezzo del grano, ed hanno anche laboratori per analizzare la qualità del grano.

BRUNO FILETTI - presidente Borsa Merci Bologna:

"Allora, i vecchi di un tempo per vedere se un chicco che era nel mezzo era di tenero o di duro lo mettevano sotto ai denti: il chicco di tenero si schiaccia, il chicco di duro si spacca."

AUTORE

Dunque il grano tenero si trasforma in farina, mentre con il grano duro si fa la semola.

D - Nel grano duro c'è il glutine&

DINO MARTELLI - artigiano pastaio:

"Esatto. Nel grano tenero&la parola stessa "tenero" vuol dire che e' debole. Se facessimo la pasta col grano tenero mangeremmo colla da manifesti."

AUTORE

E adesso vediamo come si fanno gli spaghetti. Dunque semola acqua e da questo stampo escono gli spaghetti, poi si fanno essiccare, si tagliano e si mettono in busta.

D - La trafila di bronzo qual è?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Ci troviamo qui a Pedrignano, a pochi chilometri dalla città di Parma. Questo e' il più grande centro produttivo nel mondo per la produzione di pasta."

CARLO LATINI - pastificio:

"Questa e' la trafila di bronzo&si chiama bronzo naturalmente perché qui ha la parte trafilante in bronzo, e non in teflon, questa e' la grande differenza."

D - E questo cosa comporta per la pasta?

CARLO LATINI - pastificio:

"Che ci da' quella ruvidità che abbiamo visto prima sulla superficie della pasta, e che assorbe il sugo."

AUTORE

La Barilla invece usa il teflon, una materia plastica indeformabile vediamo perché?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"E' chiaro che le prestazioni del teflon in quanto sostanza indeformabile, facilitano i sistemi produttivi."

AUTORE

La pasta però viene più liscia, in compenso ha una maggiore tenuta di cottura e difficilmente si scuoce. L'altra differenza è l'essiccazione: con una essiccazione lenta, il sapore del grano si sente di più.

D - A quanti gradi la essiccate, voi?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Le temperature oscillano tra i 70 e gli 80 gradi centigradi."

AUTORE

Dipende dal formato di pasta. Ci sono formati che in 4 ore essiccano, ce ne sono altri che richiedono 5/6 ore di permanenza all'interno degli essiccatoi.

D - Qui quando entrano gli spaghetti, dopo quanto tempo escono?

DINO MARTELLI - artigiano pastaio:

"Circa 50 ore, dico circa perché sono condizionato dalla temperatura esterna."

AUTORE

Quindi 6 ore contro 50 ore di essiccazione.

AUTORE

Vediamo allora sul prodotto alimentare più usato dagli italiani che cosa riportano le etichette.

Dove le trafilare sono di teflon e dove viene usata un'essiccazione ad alta temperatura non compare nessun riferimento sulle etichette.

D - Perché?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Nella commercializzazione di un prodotto rilevano dei fatti di tipo qualitativo, ma anche dei fatti di marketing, per cui fatti di marketing significa creare, a seconda di come uno vuole differenziare il proprio prodotto esprimere certi concetti che secondo il produttore possono essere validi affinché il consumatore acquisti quel prodotto."

AUTORE

Funziona così: ciò che scrivo sull'etichetta deve corrispondere alla verità, meno male! Però siccome la legge dice che è facoltativo indicare come viene fatto un prodotto alimentare come la pasta, ogni produttore scrive solo quello che gli conviene.

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"E quindi ciascun produttore con i propri marchi decide di occupare un certo tipo di posizionamento e di proporsi con i propri prodotti al consumatore."

AUTORE

Andiamo avanti.

D - Voi qui individuate gli OGM?

BRUNO FILETTI - presidente Borsa Merci Bologna:

"Esatto, per individuare gli OGM viene estratto il DNA e queste macchine sono in grado di dare anche la percentuale di presenze."

D - Però nel grano è un problema&

BRUNO FILETTI - presidente Borsa Merci Bologna:

"Che non esiste."

D - Perché è controllato o perché è vietato?

BRUNO FILETTI - presidente Borsa Merci Bologna:

"E' escluso perché mentre c'è stata grande diffusione nei materiali transgenici su soia, mais per il grano invece non è stato ancora attaccato, quindi sul grano la problematica degli OGM non si pone:"

AUTORE

Da dove viene la materia prima, e cioè il grano duro?

D - Lei sa che la pasta italiana prodotta in Italia e' fatta con grano duro italiano, ne e' sicuro?

CONSUMATORE 2:

"Certo. tavoliere della Puglia&"

D - Secondo lei con che grano e' fatta la pasta? E da dove viene?

CONSUMATORE 3:

"Col grano duro. E viene giù dal sud Italia."

D - La pasta italiana e' buona perché e' fatta con il grano italiano&

CONSUMATORE 3:

"La migliore, la migliore."

D - Da dove viene secondo lei il grano con cui e' fatta la pasta italiana?

CONSUMATORE 5:

"Mah, questo&da Napoli."

AUTORE

Ma siamo proprio sicuri che viene solo dal sud Italia? Cerchiamo di approfondire meglio l'argomento.

D - Se dovessimo fare una specie di etichetta trasparente della pasta, il grano duro da dove viene?

ROBERTO RANIERI - responsabile ricerca grano duro Barilla:

"Il nostro grano duro proviene essenzialmente dall'Italia e in piccola parte dall'Europa e in pochissima parte dal nord America: Canada e Stati Uniti, normalmente più del 60% e' nazionale, più del 20% dall'Europa, più del venti e quindi arriviamo quasi al 90%."

AUTORE

Dunque 60% italiano, 20% europeo, Grecia e Spagna il restante Stati Uniti e Canada. Così vale anche per la Voiello che è un marchio sempre della Barilla.

D - Questo vale anche per la Voiello?

ROBERTO RANIERI - responsabile ricerca grano duro Barilla:

"Sì, certo."

D - Non è il grano di Napoli, diciamo&

ROBERTO RANIERI - responsabile ricerca grano duro Barilla:

"Viene fatta in Campania sicuramente la pasta poi il grano è italiano ed estero, ovviamente."

AUTORE

Ma la percentuale riguarda tutto il mercato italiano ce lo conferma uno dei maggiori importatori di grano..

D - Secondo lei nella pasta che consumiamo quanto c'è di grano italiano e quanto di grano estero?

CARLO LICCIARDI - direttore generale Louis-Dreyfus Italia:

"Basta pensare che i fabbisogni si aggirano grossomodo intorno ai 45/50 milioni di quintali, quest'anno avendo prodotto dai 25/30 milioni, ci troviamo con delle percentuali che vanno intorno al 50/55% di prodotto nazionale. in questa annata."

AUTORE

Dunque il 45-50% del grano duro viene dall'estero ed è usato da tutte le marche grosse e piccole.

DINO MARTELLI - artigiano pastaio:

"Questa è una miscela di grano duro canadese e di grano duro italiano, della maremma in particolare."

BRUNO FILETTI - presidente Borsa Merci Bologna:

"Noi abbiamo importato, come dicevo prima, anche dal Messico dalla Turchia, dagli Stati Uniti e dal Canada, che quelli sono sempre stati nostri fornitori."

D - Per cui la pasta che noi mangiamo è una miscela di grano duro mondiale.

BRUNO FILETTI - presidente Borsa Merci Bologna:

"Sì, è una miscela di grano duro internazionale, però fatta con grande accuratezza da parte delle nostre industrie pastaie, che sono sicuramente all'avanguardia nel mondo."

AUTORE

Non c'è dubbio, ma perché non si scrive sulle etichette che si usano miscele di grano duro italiano ed estero?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Ripeto, è una scelta di marketing: il consumatore, noi abbiamo capito, cioè pensiamo di aver capito, che faccia molto affidamento sulla marca che trova, perché&"

D - Cioè non gli importa da dove viene il grano?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Questo io non glielo posso dire adesso cifre alla mano&certamente quello che rileva per il consumatore: l'affidabilità della marca e l'acquisto ripetuto e la rispondenza ai suoi bisogni di consumo quotidiano."

D - Sì, ma qua parliamo di provenienza di materia prima&lei dice che al consumatore non interessa?

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Io non lo sto dicendo&io sto dicendo che ciascuna marca ha la sua strategia di informazione, di conseguenza ciascuno decide quali per la sua marca sono gli elementi rilevanti. per la nostra marca l'elemento rilevante e' la marca."

Interviste a clienti supermercato

D - Pasta italiana?

CONSUMATORE 6:

"Pasta italiana."

D - Fatta con grano duro italiano?

CONSUMATORE 6:

"Con grano duro italiano."

D - Lei sa che&

CONSUMATORE 6:

"Noi Barilla, Barilla."

CONSUMATORE 8:

"Io mangio solo pasta Barilla."

D - Lei e' convinto che quella pasta e' fatta con grano duro italiano&

CONSUMATORE 8:

"Per lo meno&convinto."

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"Nell'atto d'acquisto il consumatore spesso ha difficoltà a recepire alcuni elementi tecnici."

D - La provenienza del grano non e' un fattore tecnico&

LAMBERTO PRATI - relazioni esterne Barilla:

"La provenienza del grano pero' apparentemente in questo momento non e' fattore rilevante anche perché poi secondo me gli italiani danno abbastanza per scontato che la maggior parte del prodotto fatto in Italia e' fatto con materie prime anche di provenienza italiana. Noi viviamo all'interno della cultura del grano duro in Italia. Per cui gli italiani si sentono tranquillizzati dal fatto che questi processi produttivi, che queste materie prime sono effettivamente effettuate in Italia."

AUTORE

Abbiamo capito bene, lasciamogli credere che le materie prime vengano dall'Italia, siamo tutti più tranquilli, ma siamo anche i più disinformati sulla composizione del nostro piatto nazionale.

Interviste a clienti supermercato

D - Se io le dicessi che il grano viene dal Canada, lei ci crederebbe?

CONSUMATORE 9:

"No, è italiano, non viene dal Canada!"

D - Se io le dicessi che per esempio che il 40% viene dal Canada, dall'Australia, lei non ci crede?

CONSUMATORE 9:

"No è italiano! "

D - Mettiamo che invece viene dall'estero questo grano, e lei non lo trova scritto sull'etichetta, si arrabbia?

CONSUMATORE 10:

"Sicuramente."

D - Ci deve esser scritto sull'etichetta da dove viene il grano?

CONSUMATORE 11:

"Certo, ma non ci ho mai fatto caso."

D - Lei è convinto che la pasta che mangia viene dal grano duro italiano?

CONSUMATORE 12:

"Spero di sì."

D - E se invece venisse dall'estero, lo dovrebbero scrivere sull'etichetta?

CONSUMATORE 13:

"Sicuramente! Di qualsiasi prodotto si dovrebbe specificare l'origine, da dove viene raccolto, prodotto."

D - Dovrebbe essere scritto che viene dall'estero?

CONSUMATORE 14:

"Sì, è importante."

D - E' importante? E perché?

CONSUMATORE 14:

"Perché io difendo i prodotti italiani, sono italiano. Sono anni che giro in Fiat perché

sono italiano!

IN STUDIO MILENA GABANELLI

Allora il nostro grano non ci basta perché grazie a Dio, siamo grandi esportatori, anche di pasta artigianale, e anche loro non scrivono tutto in etichetta.

Ed è evidente che poi la pasta noi la compriamo lo stesso. È l'idea della trasparenza che ci fa difetto pensiamo sempre di avere qualche vantaggio nel nascondere qualcosina.