

# **Gran\_de'Marca**

## **FRUMENTI MARCHIGIANI**

A 50 anni dalla fortuita introduzione del “duro”, l’areale marchigiano - ritenuto eccellente per produttività e qualità – tenta di distinguersi nel Distretto proposto direttamente dagli agricoltori e tenta di interagire con gli altri due distretti nazionali, quello “*Apulo-Lucano*” e quello di “*Trinacria*”.

In 50 anni, la fase agronomica ha raggiunto livelli professionali ragguardevoli con buone pratiche colturali (anche conservative e senza premialità), giuste rotazioni e basso impatto ambientale; manca ancora però un efficientamento nella fase a valle di prima e seconda trasformazione: il “duro” marchigiano, ogni anno, produce tanta granella da soddisfare il lavoro di almeno QUATTRO semolifici (400 ton. giorno x 300 gg.) eppure solo UNO è marchigiano e DUE sono “nazionali” quindi, meno del 50% della produzione regionale è molita in loco, differentemente dagli altri due distretti tradizionali che godono di un’ampia capacità molitoria vicino ai campi.

Anche la seconda trasformazione è poco presente nelle Marche (ad esclusione della tradizione di pasta all’uovo): la granella depositata annualmente presso gli stoccatori vale almeno 350 milioni di kg di “*pasta secca alimentare*” pari al consumo annuale di 16 milioni di italiani (16 x 22 kg), pari ad oltre un quarto del principale mercato di consumo, quali migliori tracciabilità, sostenibilità e sovranità di alimentazione può essere offerta al consumatore italiano che è e resta il più esigente cliente di un “buon piatto di pasta” ?

(anche a differenza dei mercati emergenti che consumano “pasta” solo occasionalmente...).

La filiera marchigiana dovrà includere: coltivazione sostenibile, trasformazione locale e distintività del prodotto finale (oltre il “100% italiano”).

*Gran\_de'Marca* vuole valorizzare il distretto di coltivazione per le sue peculiarità ambientali (brezza dell’adriatico), valorizzare il “ciclo biologico” della coltura con tecniche integrate di basso impatto e buone rotazioni con oleaginose e proteiche, evitando il “ringrano” e rinunciando ad identificarsi come “*aridocoltori*”: la diminuzione delle superfici investite si contrasta con la destinazione qualitativa del prodotto...

La protesta degli agricoltori di un anno fa si è trasformata in “proposta” e la protesta e la proposta dimostrano la non rappresentatività delle sedicenti “*rappresentanze professionali*” più orientate alla propria sopravvivenza burocratica piuttosto che ad “*assemblea di progetto*”...

La vitalità della produzione di frumento duro in Italia (S. Serra – T.V. 11/25) si mantiene con un congruo margine di guadagno.

Speriamo in questo 2025 ormai prossimo al raccolto, di ottenere buona granella in qualità e quantità (G.F. Sportelli – T.V. 12/25) senza che qualcuno replichi le entusiastiche manifestazioni dell’anno passato, prima di avere il gatto nel sacco.

La campagna di coltivazione non si esaurisce con la trebbia ma con la fine della campagna di commercializzazione (10 – 11 mesi dopo il raccolto) al 31 maggio successivo (oggi il prezzo finale di filiera 24/25 è di euro 328,18 meno 35,00 riservati allo stoccatore)...

**La PAC non può esimersi dall'aiutare e sostenere la coltura del “duro” in Italia (anche del risone), deve intervenire con il “*primo pilastro*” (abolendo il secondo...) perché il “*primo piatto italiano*” resti un prodotto dell'agricoltura italiana (non come il caffè il cui merito nazionale è solo manifatturiero).**

**Una delle principali produzioni alimentari tipicamente italiane – come la pasta di frumento duro – è quella del formaggio a pasta dura, il “*grana*” che forte ha il legame con la materia prima (latte vaccino) sia con il disciplinare “*grana padano*” che con il più stringente “*parmigiano reggiano*”, questi prodotti fortemente identificativi della nostra agricoltura e della nostra tradizione alimentare sono fatti esclusivamente con materia prima coltivata/allevata in Italia (diversamente è “*parmesan*”).**

**Per un'altra produzione tipicamente italiana - l'olio da olive - è stata costituita la denominazione “*extravergine*” per quella parte che rispetta parametri tecnici ed organolettici di qualità certificata da analisi e panel test.**

**Perché per la pasta di semola di frumento duro non si sono individuati ancora denominazioni riferite al territorio? Come per i formaggi a pasta dura ?**

**Perché per la pasta di semola di frumento duro non si è pensato ancora ad un “metodo” extra...? Certificato?**

Tutte le infrastrutture che il governo italiano, molti decenni fa, ha messo a disposizione dell'agricoltura (consorzi, cooperative, associazioni, ...) devono essere rifondate o sopresse... per dare spazio a strutture moderne sia agromeccaniche, sia commerciali, sia manifatturiere; evitando di “*affogare*” nel mare magnum dell’”*agroalimentare*” che comprende tutti (con soddisfazione dei sindacati) soffocando il primario rispetto al secondario; è l'agricoltura moderna che – come quella antica – deve giungere al consumatore con il “*cibo*” non ridursi a mera materia prima indifferenziata come preferisce attualmente l'industria alimentare (contrastando il cibo processato).

**In Italia si consuma molta pasta alimentare fatta (per legge) con frumento duro e quello coltivato in Italia è sufficiente al 220% quindi disponibile per tutto il consumo europeo:**

**Perché dobbiamo importare da un paese lontano che si produce tanto ma consuma niente di quello che produce?**

**Perché dobbiamo accettare inquinanti (don) doppi ai nostri standard?**

**Perché la coltivazione italiana del “duro” deve pagare “*dazio*” per controbilanciare esportazioni di prodotti tipicamente italiani ma fatti con materie prime straniere... (formaggi e salumi)?**

**Perché il valore del nostro “duro” deve rappresentare solo il 14% del prezzo finale della pasta sullo scaffale italiano?**

**Perché non può scontare dazio la materia prima d'importazione se questa deprezza la produzione locale?**

*Marino Mosconi*