



UNA SCELTA ECONOMICA E NUTRIZIONALE DA RIVALUTARE

Con un caffè al bar, quattro piatti di Pasta

La Pasta alimentare, nel caso di quella semplicemente “secca” di sola semola, costa mediamente al consumo tra 1,8 e 3,6 euro per chilogrammo; per un buon patto di Pasta di 100 grammi in porzione, significa sopportare un costo - al massimo - di 0,36 euro; se a fine pasto si va a prendere un caffè espresso al bar, oggi si potrebbero spendere fino a 1,4 euro per la tazzina.

E' una delle tante stranezze del consumatore italiano; si spende più per un caffè che innervosisce che per un piatto di Pasta che apporta energia e nutrimento.

La Pasta nella distribuzione commerciale viene calmierata nel prezzo perché persiste la volontà di far apparire economici i prodotti di prima necessità ma, se in una Pasta da 1,8 euro al chilo la materia prima Frumento (provenienza fuori filiera) incide per il 17%, in una Pasta da 3,6 - dove si presuppone l'uso di un Frumento certificato e tracciato - pur non superando la stessa incidenza di costo (17%) si può pagare la materia prima fino a 0,60 euro al chilo (600 euro la tonnellata, il doppio della quotazione odierna alla borsa Ager di Bologna. Ecco cosa significa valorizzare la filiera di produzione agricola, dalla ricerca genetica alla razionale coltivazione, alla identificazione del Distretto di produzione cerealicola. Tre sono i Distretti italiani, Apulo-



“Gran_de'Marca”

IL FRUMENTO MARCHIGIANO NEL CINQUANTENNALE DEL CRESO

Venerdì
4 ottobre 2024
ore 9:30

CASSERO
Camerata Picena (Ancona)
SALA PUGLISI
CASTELLO TORIGLIONI



Lucano, Siciliano e Marchigiano; i primi due sono ben riconoscibili dal consumatore, quello Marchigiano - pur valendo potenzialmente un 30% del consumo nazionale - abbisogna ancora di essere “comunicato” nelle sue indiscusse qualità.

Da qui lo sforzo, nel cinquantennale dall'inizio della coltivazione, a parlare di Filiera, di Distretto, di Qualità oggettive, al Cassero di Camerata Picena.

Anche l'esempio di quell'agricoltore che da alcuni anni con un artigiano panificatore propone il Pane di Frumento duro per le sue indubbie valenze salutistiche e serbevoli aiuta ad affermare il Distretto Marchigiano, come il Pane di Altamura e Matera, come il Pane di Castelvetro anche il “**montedomini**” concorre a promuovere la Filiera del duro marchigiano.

Un sano patto di Pasta, una buona fetta di Pane di Frumento marchigiano, sono alimenti funzionali delle nostre terre Fondamentali non edonistici solamente.

