

Pasta senza glifosato né tossine: ecco dove trovarla in Sicilia e al Sud

Autore: Fausto Rossi

Data: 14 Settembre 2016



Vi abbiamo già parlato di uno studio a proposito dei [danni causati dalla "pasta al glifosato"](#). Non tutto, però, è perduto: in Sicilia, e in generale al Sud, è ancora possibile comprare della pasta sana e di buona qualità. A tal proposito, il sito "[I nuovi vespri](#)" ha intervistato **Saverio De Bonis, presidente di "GranoSalus"**, l'associazione che sta mettendo insieme i produttori di grano duro del Mezzogiorno con l'obiettivo di rilanciare un prodotto di alta qualità messo in crisi dalla globalizzazione.

GranoSalus sta avviando una campagna rivoluzionaria: effettuare **controlli a tappeto su tutti i derivati del grano**. Controlli che verranno effettuati da più organismi indipendenti. Per verificare l'eventuale presenza di sostanze tossiche nel pane, nella pasta, nei biscotti, nei dolci e negli altri derivati dal grano. **I dati verranno poi pubblicati in rete.**

De Bonis, esiste nel nostro Paese una produzione di pasta alta qualità, legata ai grani locali?

"Certo che esiste. Parliamo, ovviamente, del Sud Italia. In Molise, ad esempio, opera il *Pastificio Spighe Molisane Piemme food srl*. Si trova a Circe Maggiore, a Campobasso. E' una pasta prodotta al cento per cento con grani duri locali. Una pasta di alta qualità la si può trovare anche in Basilicata, a Stigliano, in provincia di Matera, dove opera il *Pastificio Fatti in casa di Delle Fave Nunzia snc*. Questo pastificio lavora solo con la cultivar di grano duro Senatore Cappelli (varietà di grano duro pugliese sulla quale ha lavorato il grande genetista Nazareno Strampelli: si tratta di un grano duro antico di altissima qualità, ndr)".

Ci sono anche la Puglia e la Sicilia.

"Certamente. In Puglia ci sono alcune realtà importanti. Segnalo il *Pastificio Granoro* di Corato, a Bari, azienda di medie dimensioni che lavora solo grani duri locali, ovvero grano duro al cento per cento della Puglia. Poi l'azienda *Agrigiò-Candela*, a Foggia, che lavora solo con il grano duro Senatore Cappelli con macina in pietra; produce pasta e pane molto ricchi di fibra. E, ancora, sempre per restare in Puglia, *Il Fornaio dei Mulini vecchi* di Barletta, altra azienda che lavora solo con la cultivar Senatore Cappelli con macina in pietra".

Andiamo alla Sicilia.

"In Sicilia c'è il *Pastificio Valledolmo*, che lavora solo con i grani locali. E' una bella realtà che va crescendo. Segnalo anche il *Pastificio agricolo Lenato*, a Caltagirone. Questa è un'azienda particolare che trasforma il grano duro che produce. E' un'azienda agricola di circa 150 ettari che si è trasformata in un pastificio".

Parliamo un po' del grano duro canadese. Che matura, a quanto pare, grazie al glifosato. Che non viene usato come diserbante per eliminare le cosiddette malerbe, ma per far maturare in anticipo il grano duro.

"Questo è vero solo per una parte della produzione di grano duro del Canada".

Cioè?

"Questo metodo – la maturazione indotta con il glifosato – riguarda le aree fredde e umide del Canada. Poi ci sono altre zone del Canada dove si produce un ottimo grano duro".

Ci faccia capire: il Canada produce il grano duro di ottima qualità e il grano duro maturato con il glifosato ed esporta da noi il secondo?

"Purtroppo le cose stanno così. Ma vorrei ricordare che gli accordi si fanno in due: loro vendono e noi acquistiamo".

Ma come funziona 'sto mercato internazionale del grano duro?

"Male, funziona male. Quello che posso dire è che l'importazione di grano duro dal Canada, di qualità scadente, ha determinato nel Sud del nostro Paese l'abbandono di circa 600 mila ettari di seminativi".

In pratica, nel nome dei prezzi più bassi, il grano duro cattivo ha scacciato il grano duro buono, come avviene in economia con la moneta...

"Praticamente sì. E' stata ed è tuttora una manovra di mercato scorretta che ha penalizzato fortemente la cerealicoltura del Mezzogiorno d'Italia. Ma ha danneggiato anche la salute dei consumatori, perché la pasta prodotta con i grani duri canadesi non è di ottima qualità. Anzi. Tutto questo per fare guadagnare l'industria della pasta. O meglio, alcuni grandi gruppi".

Ecco, parliamo del mercato italiano della pasta.

“E’ un mercato blindato. Il 65% del mercato italiano se lo dividono cinque grandi gruppi. Il 35% circa va alla Barilla. Il 12% circa alla De Cecco. L’8% circa alla Divella. Il 6,8% circa alla Garofalo. E, infine, il 3,8 alla Molisana. Poi c’è un altro 15% di produzione che fa capo alla grande distribuzione organizzata. E’ la stessa pasta dei cinque grandi gruppi che abbiamo già menzionato che viene venduta con i marchi della aziende che operano nella grande distribuzione. Resta un 20% appena: e questo è il mercato di qualità. Sono i piccoli pastifici che producono con i grani duri locali”.

E’ plausibile che in questo 20% di mercato non si trovi pasta con residui tossici?

“E’ molto plausibile. Anzi, se la devo dire tutta, è quasi certo”.

Mentre la pasta dei cinque grandi gruppi?

“Se è prodotta con i grani esteri non è da escludere che possa contenere dei residui. Ma sono cose che chiariremo nel dettaglio quando partirà la nostra campagna sui controlli sui derivati del grano”.

Insomma in materia di grano duro c’è stata una concorrenza sleale.

“Senza dubbio. Ma adesso abbiamo dato vita a una partita che intendiamo giocare con i consumatori: perché quando si parla di qualità, di controlli sui residui tossici, beh, parliamo della salute delle persone. E non soltanto dei consumatori italiani. Non dobbiamo dimenticare che la pasta prodotta in Italia viene esportata in Germania, nel Regno Unito e in Francia. Credo che siano in tanti, oggi, ad avere interesse a fare chiarezza”.

Per il Mezzogiorno la vostra battaglia è importante. Crede che questo porterà al recupero dei 600 mila ettari di terreni a seminativo delle regioni del Sud Italia oggi abbandonati?

“Noi crediamo che quando, sulla base di dati scientifici oggettivi, i consumatori avranno il quadro chiaro sul grano duro, sarà lo stesso mercato a orientare le produzioni. Sì, credo proprio che si andrà a un recupero dei nostri seminativi abbandonati, perché crescerà la domanda di pasta priva di sostanze che non fanno certo bene alla nostra salute. Penso al glifosato, ma anche alle micotossine che, grazie al nostro clima, non sono presenti nel grano duro prodotto nelle regioni del Sud Italia. A proposito della presenza di queste sostanze nel grano, mi piace ricordare un fatto molto indicativo”.

Cioè?

“Mi trovo in visita presso un’industria che produce pasta. Il titolare minimizzava sulla presenza di certe sostanze. Mi ha detto: ora la tranquillizzo, faccio venire i tecnici con le analisi e lei si convincerà. Sono arrivati i tecnici con le analisi. Certo, la presenza di queste sostanze rispettava i limiti previsti dall’Unione Europea. Che, è noto, fanno riferimento a un consumo di pasta pari a 5 chilogrammi all’anno. E questo è già un problema, perché in Italia il consumo di pasta pro capite è molto più alto, intorno a 27 chilogrammi all’anno. Quindi noi italiani ingeriamo un quantitativo di sostanze dannose per la salute superiore di oltre cinque volte i limiti imposti da Bruxelles. Ma il problema non era solo quello. Il problema era che davano la stessa pasta a un bambino piccolo: con le percentuali di sostanze dannose per la salute calcolate sugli adulti, lo stavano praticamente intossicando”.

Generato il 12/04/2026