

Il lockdown spinge il riso italiano

Queste lunghe settimane di *lockdown* hanno cambiato i consumi degli italiani: tra panificatori che hanno fatto razzia di lievito di birra nei supermercati e fedeli della ristorazione che hanno dovuto ripiegare sul servizio a domicilio, le abitudini di consumo hanno preso direzioni spesso inaspettate.

Così, la crisi del Coronavirus ha portato ad un aumento del consumo del riso italiano, con un +74.000 tonnellate vendute dai produttori agricoli nel trimestre febbraio-aprile, rispetto allo stesso periodo nello scorso anno. I dati arrivano dall'Ente Nazionale Risi e il presidente **Paolo Carrà** commenta

che “il mercato del riso di questi ultimi mesi è stato segnato dalla situazione in maniera inaspettata. Le maggiori vendite sono dovute ad un aumento della domanda da parte del consumatore e ad una diminuzione di importazioni dal Sud Est asiatico. Le maggiori vendite hanno riguardato risi da contorno e da parboiled, e le varietà classiche quali Carnaroli, Arborio e Roma. In calo, invece, le vendite di risi tondi tipici per il sushi”.

La chiusura dei ristoranti ha comportato una flessione delle vendite di alcuni tipi di riso, ma è altrettanto vero che probabilmente gli italiani hanno riscoperto il piacere di cucinare piatti

CROLLANO LE VENDITE DEL FRUMENTO TENERO

Contrariamente ad una diffusa convinzione, il settore molitorio sta registrando, dall'inizio dell'emergenza Covid-19, una contrazione significativa, e comunque senza precedenti, dei volumi di vendita di farina di frumento tenero. Lo afferma **Italmopa** (Associazione Industriali Mugnai d'Italia), l'associazione di categoria aderente a Federalimentare e a Confindustria, che rappresenta, in via esclusiva, l'industria molitoria italiana a frumento tenero e a frumento duro.

“Le notizie relative all'aumento delle vendite di farine per utilizzo domestico sono corrette e ciò poteva risultare anche maggiore laddove non si fossero riscontrate difficoltà nell'approvvigionamento degli imballaggi. È importante precisare che esse rappresentano, mediamente, meno del 5% dei volumi totali di farina, pari a 4 milioni di tonnellate annue, prodotti dall'industria molitoria – sottolinea **Giorgio Agugiaro**, presidente della Sezione Molini a frumento tenero Italmopa –. A fronte di un incremento nelle vendite delle confezioni da 1 kg destinate ai consumatori che hanno riscoperto il piacere di pane o pizza fatti in casa, constatiamo, da un lato, un crollo della richiesta proveniente dal canale HoReCa e dalla pasticceria e, dall'altro, una riduzione della domanda da parte della panificazione, così come in altri Paesi comunitari, e di alcuni comparti dell'industria dolciaria, con particolare riferimento ai prodotti da ricorrenza. Parimenti registriamo un preoccupante tracollo dell'export, dopo un trend positivo ormai ultradecennale, riconducibile alla insuperabile qualità e versatilità delle farine italiane”.



tipici. “Questo momento può essere strategico per il mercato risicolo italiano di qualità”, commenta **Gabriele Conte**, *co-owner* del brand italiano **gliAironi**. “Il mercato, da sempre dominato da importatori stranieri, ha oggi la possibilità di dimostrare il valore del riso italiano e di una tradizione

agricola legata al territorio del Nord Italia. In questo momento molti *player* italiani stanno aumentando le vendite e non bisogna perdere la possibilità di dimostrare al consumatore quanto il nostro prodotto possa essere competitivo in termini di prezzo, ma soprattutto di qualità”.

Piena tutela per la varietà San Carlo

Una sentenza del Tribunale di Roma ha riconosciuto piena tutela alla varietà di grano duro “San Carlo”, molto apprezzata nelle produzioni di pasta Made in Italy, in cui la qualità della semola è fondamentale. La decisione giunge alla fine di un giudizio avviato da Agroservice e Sicasov, rappresentate da un team di avvocati dello studio legale Trevisan & Cuonzo, guidati da **Vincenzo Acquafredda**.

L'antefatto che ha reso necessaria l'azione legale riguarda la contraffazione della varietà protetta di frumento “San Carlo” da parte di un'azienda di sementi marchigiana che aveva moltiplicato la varietà senza autorizzazione del proprio costituente, violandone così l'esclusiva. Il Tribunale di Roma ha così accertato la contraffazione della privativa ed è andato oltre ritenendo pure sussistente l'ipotesi di concorrenza sleale, in considerazione del fatto che tramite i funzionari dell'ICQRF (Ispettorato Centrale della tutela della Qualità e della Repressione Frodi dei prodotti agroalimentari), era stata riscontrata l'apposizione sulle



Avv. Vincenzo Acquafredda.

confezioni di frumento contraffatto di cartellini di certificazione falsificati, in palese violazione della legge sementiera. Le società attrici hanno ottenuto come risarcimento la condanna del contraffattore alla restituzione degli utili realizzati con l'attività contraffattiva, oltre alla rivalutazione monetaria e agli interessi legali a far data dal 2015 e la rifusione delle spese legali.