

CIFRE PIÙ BASSE DI TRENT'ANNI FA



Un momento di lavoro nei campi: le quotazioni del grano tenero sono crollate più del 30 per cento, su valori che sono scesi a 24 centesimi al chilo

Prezzo del grano ai minimi storici continua la protesta dei produttori

Da più di tre settimane gli agricoltori alessandrini non partecipano alle quotazioni alla Borsa Merci: "Siamo sotto la soglia remunerativa"

MAURIZIO IAPPINI
ALESSANDRIA

Prosegue da più di venti giorni la protesta degli agricoltori di Cisa e Confagricoltura Alessandria, che chiedono di porre fine a manovre speculative sul grano. Per questo anche venerdì si sono astenuti dalla rilevazione del prezzo alla Borsa Merci.

«Non si sono verificate variazioni rispetto alle scorse settimane; il prezzo dei cereali resta al di sotto della soglia remunerativa per la parte agricola. Anche alla Granaria di Milano la quotazione è rimasta ferma a 22 euro al quintale, contro i 35 euro al quintale dello scorso autunno» spiega Cristina Bagnasco, direttore di Confagricoltura Alessandria. Tutto questo nei giorni in cui il quadro internazionale si è ulteriormente complicato a seguito della decisione della Federazione Russa di non rinnovare l'accordo per l'esportazione del grano ucraino attraverso il Mar Nero: «Una decisione che crea una crescente instabilità sul mercato in quanto può avere come conseguenza un aumento dei flussi di prodotti ucraini sul mercato europeo,

con il risultato di innescare ulteriori pressioni al ribasso delle quotazioni», aggiunge Paolo Viarengi, direttore Cisa Alessandria. E ora cosa succederà? «Valuteremo di settimana in settimana come procedere, mentre restiamo fermi nelle nostre richieste espresse anche al Prefetto di Alessandria, Alessandra Vinciguerra: vogliamo che venga riconosciuto agli agricoltori un prezzo equo, che tenga conto dei costi sostenuti al momento delle semine», sottolineano dalle due associazioni. «Le quotazioni di

grano tenero sono crollate più del 30 per cento negli ultimi mesi, su valori che sono scesi ad appena 24 centesimi al chilo e che non coprono i costi di produzione, già altamente compromessi dagli aumenti evidenziati nell'annata agraria 2022» ha ricordato il presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco. «Esasperati da prezzi più bassi di 30 anni fa, Coldiretti Alessandria ha chiesto azioni concrete a difesa del patrimonio cerealicolo italiano. Partendo proprio dalla lotta alle speculazioni».

grano tenero sono crollate più del 30 per cento negli ultimi mesi, su valori che sono scesi ad appena 24 centesimi al chilo e che non coprono i costi di produzione, già altamente compromessi dagli aumenti evidenziati nell'annata agraria 2022» ha ricordato il presidente Coldiretti Alessandria Mauro Bianco. «Esasperati da prezzi più bassi di 30 anni fa, Coldiretti Alessandria ha chiesto azioni concrete a difesa del patrimonio cerealicolo italiano. Partendo proprio dalla lotta alle speculazioni».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CONCESSIONI SULL'EXPORT

India, i timori dell'Europa non sono sul riso bianco ma sull'uso di triciclazolo

«L'India blocca l'esportazione di riso bianco? La questione non ci tocca. Ci preoccupano ben altre vicende». Parla così il presidente di Ente Risi, Paolo Carrà, sulla decisione presa nelle scorse ore dal governo di New Delhi di vietare l'export del riso bianco tranne la varietà basmati. Una scelta adottata per tentare di frenare la corsa interna



Il riso asiatico in primo piano

dei prezzi dei prodotti alimentari.

Ci sono ben altre faccende su cui sta vigilando l'organismo che tutela il riso made in Italy. «Se ci saranno effetti sui mercati europei di questo blocco? Chi lo sa - spiega il vercellese -, ormai si vive alla giornata, e si è visto specialmente durante il periodo del Covid. I timori riguardano più i temi su cui si sta discutendo in Commissione Europea, cioè eventuali nuove concessioni all'India, che il governo indiano sta proponendo da oltre dieci anni, e il possibile arrivo in Europa di riso con limiti più alti di triciclazolo». Si tratta di un fungicida utilizzato per combattere alcune malattie dei chicchi tra cui il brusone; dal 2016 l'utilizzo è sta-

to vietato in tutta Europa per ragioni di sicurezza e salute, ma nei mesi scorsi l'Efsa, l'autorità europea per la sicurezza alimentare, aveva espresso un parere favorevole all'introduzione di una soglia di tolleranza per i residui di triciclazolo nel riso importato dai grandi Paesi esportatori, come quelli asiatici. Dopo una prima bocciatura a maggio, ora la Commissione sta chiedendo nuovamente pareri agli Stati su un possibile nuovo innalzamento della soglia di triciclazolo concessa a chi esporta riso in Europa. «Proprio l'India, con cui si sta trattando per nuove concessioni - conclude Carrà - fa largo uso dell'elemento. E questo ci preoccupa». R. MAG. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

L'azienda di e-commerce Maalingan Srl debutta con una confezione da 30 grammi

La farina di grillo dal Vietnam ad Asti sbarca su Amazon

IL CASO

PAOLO VIARENGO

La farina di grillo approda su Amazon e lo fa tramite un'azienda astigiana: la Maalingan Srl, specializzata in e-commerce. «Vendiamo una confezione da un chilo di farina 00 prodotta dal Molino Bogetto di Castello d'Annone - spiega uno degli amministratori della società, Marco Gallo - che si acquista assieme a una confezione da 30 grammi di farina di grillo con annesso un ricettario su come utilizzarla». Si tratta della prima Maalingan Srl, specializzata in e-commerce. «Vendiamo una confezione da un chilo di farina 00 prodotta dal Molino Bogetto di Castello d'Annone, e per il momento unica, farina di grillo in vendita in tutta Europa su Amazon e autorizzata dalla European Food Safety Authority (EFSA). La particolarità della confezione è dovuta alla legge vigente che consente una percentuale massima del 3% di questa farina nei prodotti alimentari. «I grilli vengono allevati in Vietnam dall'azienda Cricket and Co, l'unica a poterli allevare - spiega Gallo - e viene prodotta da un loro stabilimento a Scalenghe, vicino a Torino». Al chilo questa farina costa circa 50 euro e il prodotto in vendita in rete, completo di farina di grano e di ricettario, ha un prezzo di 12 euro. E' una farina proteica, essenzialmente insapore se non per un vago retrogusto di nocciolo, del tutto priva di glutine, infatti per panificare occorre utilizzarla assieme a farine di cereali che ne contengano. Il tutto viene spiegato ai consumatori grazie al ricettario in con-

fezione creato da Roberto Cavasin, blogger che da diversi anni sperimenta l'abbinamento della cucina classica e mediterranea con gli insetti commestibili. L'inserimento di questa farina nell'alimentazione quotidiana offre numerosi benefici, tra cui il supporto alla salute e il rispetto per l'ambiente - sostengono dalla Maalingan - I grilli rappresentano una fonte proteica di alta qualità e un'opzione a basso impatto ambientale rispetto alle fonti proteiche tradizionali». Scettico il nutrizionista Giorgio Calabrese

Il nutrizionista Calabrese «Ma ne abbiamo proprio bisogno?»

«È legale - ammette senza troppo entusiasmo - è possibile venderla e nessuno vieta di usarla». Qualche perplessità sulla materia prima: «Gli insetti producono enzimi che potrebbero, il condizionale è d'obbligo, anche portare a qualche forma di allergia - sostiene Calabrese - non sono grilli nostrani ma allevati in una parte del mondo molto lontana da noi». In buona sostanza, conclude il nutrizionista: «Ne abbiamo proprio bisogno?». Ovviamente sì, secondo Marco Gallo: «La farina di grillo rappresenta una svolta nel settore alimentare e noi siamo entusiasti di offrire ai consumatori un'opzione alimentare sostenibile e di alta qualità». L'idea della Maalingan è di promuovere uno stile di vita sano e responsabile, consentendo ai consumatori di fare scelte consapevoli per il proprio benessere e per il bene del pianeta. —

© RIPRODUZIONE RISERVATA

CRISINERA

DI NOEL GAZZANO



CRISINERA.COM

NOEL EMILIA GAZZANO '23