

● COMMENTO TECNICO DI AMEDEO REYNERI

Grano tenero: il futuro è nella specializzazione



Attivare filiere ad alto livello di specializzazione rispondendo alle precise esigenze qualitative dell'industria è la strategia più attuale per ridare valore al frumento tenero

Filiere specializzate: strada obbligata

Per uscire da questo circolo si possono percorrere due strade: «la prima, fino a ora prevalente, è quella di proseguire nelle produzioni di base poco caratterizzate e solo sufficienti ad essere poi miscelate in misura diversa con quelle importate per ottenere la qualità voluta delle farine; la seconda è quella di attivare filiere complementari ad alto livello di specializzazione per rispondere a precise esigenze qualitative».

Negli ultimi 30 anni il comparto dei cereali si è trasformato drasticamente da un punto di vista dell'offerta, siamo passati dal concetto di commodity a quello di specialty e la frontiera alla quale guardare è la cosiddetta «CDD», cioè la «Consumer-Driven Demand», domanda guidata dal consumatore.

«In altre parole – sostiene Reyneri – è essenziale attivare un processo guidato di conversione del frumento da commodity a specialty, rispondendo quindi a quanto il mercato chiede ai produttori».

Il confine che separa queste due categorie non è semplice da tracciare, ma semplificando, è possibile riconoscere una specialty quando la sua produzione è assicurata da un contratto di filiera basato su un capitolato di fornitura che ne specifica chiaramente le modalità e i vincoli per la scelta varietale, l'agrotecnica, la raccolta e la conservazione.

La produzione di alcune specialty, inoltre, non è di facile accesso ai grandi produttori internazionali perché so-

di **Lorenzo Andreotti**

La produzione nazionale di frumento tenero, che nei primi anni 70 era compresa tra 7 e 9 milioni di tonnellate, ha registrato successivamente una costante ma marcata flessione, riconducibile soprattutto alla riduzione delle superfici coltivate che sono passate dai 3 milioni di ettari degli anni 60 agli 0,6 milioni di ettari circa dei tempi più recenti.

Nonostante la marcata crescita delle rese, la produzione di frumento tenero si attesta ormai stabilmente su livelli compresi tra 3,0 e 3,8 milioni di tonnellate, un quantitativo – anche tenuto conto che tutta la produzione nazionale non è o non può essere destinata totalmente alla sola industria molitoria – largamente insufficiente a coprire le esigenze quantitative del sistema molitorio italiano che si collocano attorno a 5,5 milioni di tonnellate all'anno.

Gli ultimi dati dell'Anacer indicano infatti che nel 2015 l'Italia ha importato oltre 3,9 milioni di tonnellate di grano tenero: «La produzione italiana,

oltre che rappresentare una frazione modesta su quella globale, sconta una posizione di debolezza e di scarsa competitività in riferimento a quella di altri Paesi: Francia e Germania, in primis, per qualità, forza organizzativa e dimensione dei lotti commercializzati, e altri Paesi, quali quelli dell'Est Europa o delle Americhe, per struttura dei costi».

Secondo **Amedeo Reyneri** – docente di Agronomia e coltivazioni erbacee presso il Dipartimento di scienze agrarie, forestali e alimentari dell'Università di Torino – questa forte dipendenza dalle importazioni ha rallentato, e in certi casi ostacolato, lo sviluppo di un adeguato approccio organizzato di filiera, «tanto è vero che il settore molitorio italiano lamenta nei confronti delle produzioni nazionali una cronica carenza qualitativa e la scarsa omogeneità dei lotti: a ciò si pone rimedio con importazioni di grandi lotti omogenei che soddisfino la qualità richiesta per le trasformazioni, contribuendo così ad alimentare un circolo vizioso che ha per lungo tempo spinto la granicoltura nazionale verso un ruolo marginale».



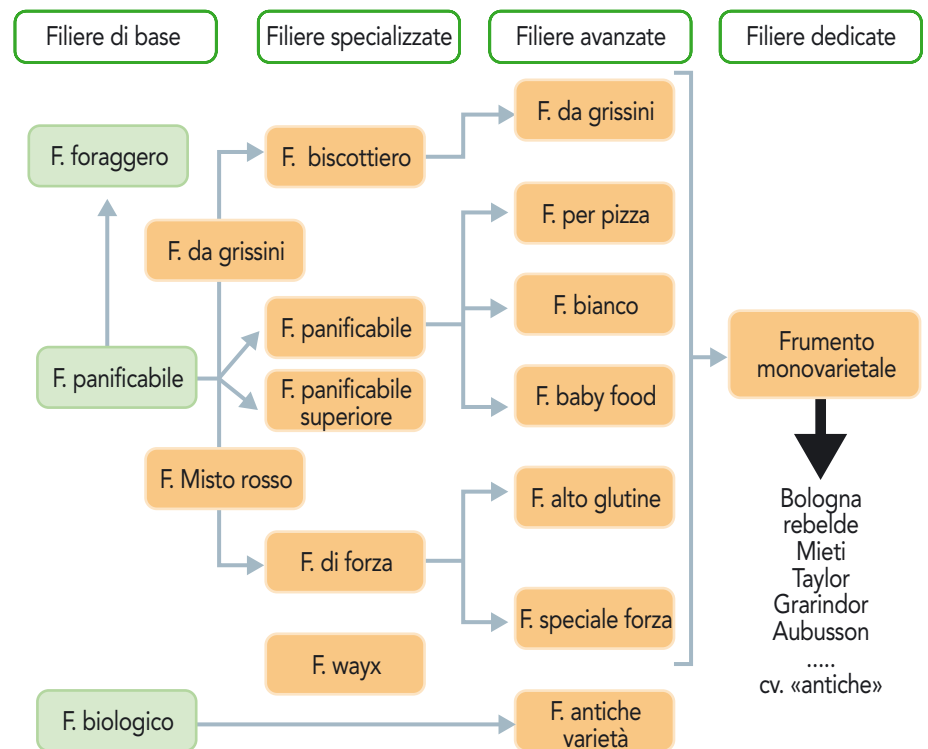
Amedeo Reyneri, docente di Agronomia e coltivazioni erbacee presso l'Università di Torino

no poco compatibili per sistemi organizzati su volumi produttivi elevati che richiedono stoccaggi differenziati e cure non sempre sufficientemente remunerative per i grandi trader.

«Sulla base di queste esigenze particolari sono sorti in questi ultimi anni diversi contratti di coltivazione che definiscono le filiere specializzate – ricorda Reyneri – e al momento i più diffusi nei centri di raccolta e stoccaggio riguardano i frumenti baby food, la cui principale attenzione è rivolta ad assicurare bassissimi livelli di contaminanti e in particolare di micotossine residui di fitofarmaci e metalli pesanti. Ad esempio frumenti panificabili e panificabili superiori con varietà stoccate in purezza o in numero limitato, per le quali può essere previsto un contenuto proteico minimo e in genere trattati con soli fungicidi per il controllo della fusariosi della spiga. Meno diffusi, ma presenti in diverse realtà commerciali del Nord Italia, sono i frumenti biscottieri o quelli di forza speciali quali il Taylor» (figura 1).

Nell'ambito delle filiere avanzate sono in via di affermazione i frumenti con alto contenuto in glutine per valorizzazioni nelle amiderie o i frumenti waxy, per ottenere farine con un basso contenuto di amiloso da utilizzare nell'industria alimentare per migliorare l'uniformità, la consistenza e la conservabilità di molti prodotti, in particolare di alcuni prodotti da forno e prodotti congelati, «ma ce ne sono molti altri, come i frumenti bianchi medium hard indicati per la produzioni di prodotti integrali, i frumenti con elevata tolleranza alla fusariosi della spiga per produzioni di alto profilo sanitario o per lavorazioni che valorizzino le crusche; frumenti con particolari caratteristiche nutrizionali degli amidi, ad esempio varietà

FIGURA 1 - Evoluzione delle filiere basate sul grano tenero



È possibile riconoscere una specialty da una commodity quando la sua produzione è assicurata da un contratto di filiera basato su un capitolato di fornitura che ne specifica chiaramente le modalità e i vincoli per la scelta varietale, l'agrotecnica, la raccolta e la conservazione. La produzione di alcune specialty, inoltre, non è di facile accesso ai grandi produttori internazionali perché sono poco compatibili per sistemi organizzati su volumi produttivi elevati che richiedono stoccaggi differenziati e cure non sempre sufficientemente remunerative per i grandi trader.

ad alto contenuto di fibre o di amido resistente (starch resistant), con effetti benefici sul sistema digestivo, sulla dieta e sulla riduzione della risposta glicemica; i frumenti di varietà particolari, anche storiche, che inserite in un processo produttivo specifico in una definita realtà territoriale conducono a caratterizzare filiere locali e prodotti da forno ipp o tradizionali, quali le filiere per la produzione di particolari grissini o altri prodotti da forno».

«In pratica è l'obiettivo prioritario ad essersi trasformato – aggiunge Reyneri – negli anni 80 a guidare la domanda era la produzione, a cavallo tra gli anni 90 e i 2000 l'agroambiente, nel decennio successivo si è focalizzato su qualità e sanità.

Negli ultimi 5 anni si è imposta la qualità di filiera con alti standard agroambientali che richiede di sostituire il convenzionale approccio orientato alla soluzione del singolo problema (single problem solving) con un approccio integrato di sistema (integrated crop system).

Puntare sull'efficienza, non sul risparmio

È una sfida molto impegnativa riuscire a coniugare le misure agroambientali e per la produzione integrata con le richieste delle filiere: a questo fine è essenziale dare maggiore enfasi all'efficienza piuttosto che non al risparmio dei mezzi. Il settore cerealicolo è in forte evoluzione e non deve essere ulteriormente limitato da scelte penalizzanti basate su vecchi paradigmi. Allo stesso tempo la politica agricola e non solo quella comunitaria (Pac) dovrebbe adeguarsi ai tempi premiando le strategie produttive che creano valore e non singole misure basate su premi compensativi per la perdita di prodotto non curante delle aspettative del mercato e delle filiere».

Lorenzo Andreotti

Per commenti all'articolo, chiarimenti o suggerimenti scrivi a: redazione@informatoreagrario.it

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.