

# Grano duro in filiera: si conferma la qualità superiore



Oltre il 70% del grano duro conferito da agricoltori che aderiscono a contratti di filiera rientra nei parametri dell'area della qualità richiesta.

Nonostante i fattori ambientali avversi, che in alcuni casi hanno contribuito a ridurre la disponibilità di grano con parametri qualitativi adatti a soddisfare le caratteristiche richieste, le produzioni interessate dai contratti di filiera sono riuscite a far fronte a queste riduzioni in maniera più consistente e strutturata.

Questo in sintesi quanto emerso durante la conferenza stampa «Filiera grano-pasta: i dati della campagna granaria online in tempo reale» nel corso della quale

sono stati presentati i risultati del secondo anno di sperimentazione dell'innovativo sistema Fruclass, ideato dall'università degli studi della Tuscia su impulso delle associazioni della filiera grano-pasta firmatarie del protocollo d'intesa «Filiera grano duro-pasta di qualità»: Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, Assosementi, Cia-Agricoltori Italiani, Compag, Confagricoltura, Copagri, Italmopa – Associazione Industriali Mugnai d'Italia e i pastai di Unione italiana food.

Guardando ai numeri dei conferimenti dell'annata agraria 2019/20 per i quali è possibile verificare il legame con un contratto di filiera, infatti, si evince c

**ome il 76% del grano duro rientri nell'area della qualità, a fronte del 42% del grano duro non commercializzato nell'ambito di contratti di filiera.**

Inoltre, dall'analisi dei dati quali-quantitativi di quasi 160.000 t di grano duro, stoccato in più di 40 centri dislocati in 19 diverse provincie distribuite lungo tutta la penisola, è stato possibile, per la prima volta in Italia, individuare delle ipotesi di classificazione qualitativa, basate su criteri e valori uniformi, destinate a riconoscere e premiare coloro che tutelano e garantiscono l'approvvigionamento di materia prima nazionale di qualità: secondo tali ipotesi, condivise dalle associazioni della filiera, il grano entra a far parte dell'area della qualità, e quindi della premialità ad essa connessa prevista da contratti di filiera, quando il conferimento presenta valori di contenuto proteico del 13% o superiore e peso specifico pari ad almeno 78 kg/hL.