

## RATING "FRUCLASS"

## Arriva il sistema di classificazione del grano di alta qualità

Firmato un protocollo fra associazioni di produttori, mugnai e pastai d'Italia per determinare il prezzo

**A**pre una nuova pagina nel mondo del grano il sistema condiviso da tutta la filiera del grano duro-pasta, in grado di valutare in tempo reale la qualità e le quantità delle produzioni nazionali e individuare dei parametri condivisi e oggettivi di classificazione. Un vero e proprio rating importante anche per la determinazione del prezzo e quindi della premialità. Si chiama "Fruclass" ed è stato ideato dall'Università della Tuscia su input delle associazioni firmatarie del protocollo d'intesa «Filiera grano duro-pasta di Qualità», ovvero Alleanza Cooperative Agroalimentari, Assosementi, Cia-Agricoltori Italiani, Compag, Confagricoltura, Copagri, Italmopa- Associazione Industriali Mugnai d'Italia e i pastai di Unione Italiana Food.

Tre anni di lavoro che hanno permesso per la prima volta in Italia la restituzione di uno spaccato territoriale dei risultati delle campagne granarie 2019, 2020 e 2021, grazie all'elaborazione dei conferimenti di oltre 70 centri di stoccaggio dislocati in tutta Italia e all'analisi dei dati di oltre 410 mila tonnellate di grano duro. Il sistema, presentato oggi, si candida di fatto a vincere la sfida dell'aggregazione e dell'innovazione, mettendo in campo una metodologia di un vero e proprio rating delle produzioni. Positive le ripercussioni del sistema che a cascata tocca anche i consumatori. Nei tre anni di sperimentazione è stata individuata per la qualità del grano una soglia di ingresso, definita da parametri fissi concertati tra tutta la filiera, ovvero il 13% di proteina e 78 kg/hl di peso specifico; è stato quindi elaborato un sistema di classificazione del grano di alta qualità ponderato sui risultati della singola annata. Questo ha dimostrato che si può definire un riferimento nazionale con cui distinguere in modo oggettivo le classi di qualità e quotare la produzione italiana. L'auspicio delle associazioni ora è che «in uno scenario di ampia diffusione di Fruclass si arrivi ad avere una filiera che pren-

da coscienza della classe di qualità entro la quale potrà collocare il prodotto». Il sistema di identificazione, infatti, permette di distinguere in ogni annata i valori oltre i quali riconoscere determinate e concordate premialità. Come ha detto Emanuele Blasi dell'Università della Tuscia, questo «costituisce un supporto indispensabile per la filiera, che può così verificare in corso d'opera l'effetto delle pratiche agronomiche proposte, andando a definire strategie dagli obiettivi misurabili e verificabili». A complimentarsi con questa operazione di monitoraggio è il presidente della Commissione agricoltura della Camera, Filippo Gallinella, intervenuto alla presentazione. «È un lavoro che va avanti da anni e che dimostra come la qualità si possa raggiungere premiando al contempo i produttori», ha precisato il deputato, aggiungendo che «per fare un buon prodotto tutta la filiera deve lavorare in maniera ottimale con prodotti di livello, ma senza un monitoraggio costante non si può raggiungere l'eccellenza che contraddistingue il Made in Italy».

«Abbiamo raggiunto l'obiettivo di voler qualificare il grano duro nazionale andando a creare un vantaggio per il modello Paese e per il modello mondo - ha detto il presidente di Confagri Massimiliano Giansanti - perché se si parla di pasta siamo leader indiscussi, un primato difficile da mantenere ma non se lo facciamo tutti insieme in modo sincrono». Sulla stessa lunghezza d'onda Paolo Barilla vicepresidente vicari di Unione Italiana Food, che ha punto il dito sul canale di sbocco sempre più importante della ristorazione o del delivery «è ovvio che serviranno caratteristiche di prodotto diverse dove sarà chiesta una qualità e una caratteristica dei grani che magari oggi non abbiamo. Non possiamo fare un prodotto eccellente se non partiamo dall'agricoltura, una strada dovuta e noi siamo entusiasti di partecipare a questo progetto».

