



Anno 32 • numero 1 • mensile • gennaio 2023 • 5,90 euro

Salvagente

Leader nei Test di laboratorio contro le Truffe ai consumatori

Bellezza

8 creme anti-invecchiamento alla prova di laboratorio

Dieta

Tutto quello che nasconde il miracolo del "7 chili in 7 giorni"

Telemarketing

Perché continuano a scocciarci anche con il Registro delle opposizioni

Test su **20 spaghetti**: oltre a glifosato, pesticidi, micotossine e tenuta in cottura, abbiamo valutato la **furosina**, il contaminante discusso che si libera ad **alta temperatura** durante l'essiccazione industriale. La classifica di qualità e i **marchi migliori**

LA PASTA SCOTTATA





L'industria della pasta italiana e il principio di precauzione

Quello che ci saremmo aspettati, in un paese che giustamente si appunta la medaglia di miglior produttore e di più grande consumatore di pasta nel mondo, è che le industrie conoscessero meglio di ogni altra cosa il proprio prodotto. E che chi fa ricerca pubblica si fosse concentrato proprio sul nostro alimento simbolo, svelandone i segreti e togliendo dai piatti qualunque ombra di sospetto.

E invece c'è stato bisogno di una coraggiosa puntata di *Indovina chi viene a cena* di Sabrina Giannini per sconvolgere le nostre certezze. E scoprire l'esistenza di un contaminante tecnologico (ossia di una sostanza che si genera durante la lavorazione di un alimento, in questo caso per le alte temperature) come la furosina. In pochi, fino a quel momento, controllavano la sua formazione e la quantità in spaghetti, maccheroni e via dicendo. Quando il Salvagente ha contattato le aziende coinvolte nel test di questo numero, però, a poco più di due mesi di distanza dalla trasmissione di Rai Tre, ha trovato interlocutori molto sensibili (se non suscettibili) al potenziale problema.

Certo, come leggerete, tutti ribadiscono - giustamente - che non ci sono limiti.

Qualcuno tra gli esperti consultati da Enrico Cinotti, parla addirittura di un "falso problema", ma di fatto le industrie sono evidentemente preoccupate o confortate (dipende dai casi) delle nostre analisi.

E qui vorremmo allargare il discorso alla capacità di ricerca e innovazione dell'industria italiana che eccelle quando immagina e interviene sul futuro, prima degli altri e in qualche caso meglio degli altri.

Prendiamo due casi emblematici che possono dare il senso di quella che sembra un'affermazione vaga. Quando nel 2016 l'Efsa si accorse che l'olio di palma poteva sprigionare ad alta temperatura un composto tossico (il 3-mcpd) molte aziende furono travolte dall'allarme.

Non tutte. Come scoprimmo, c'era anche chi, come Ferrero, aveva già da tempo al suo interno un laboratorio per misurarlo e dunque per contenere quella che, fino a quel momento, era una minaccia che conoscevano in pochi. E per questo - considerazioni etiche o nutrizionali a parte - Ferrero è anche stata una delle pochissime aziende a continuare a ospitare l'olio di palma nelle sue ricette e addirittura a rivendicarlo.

Facciamo un altro salto indietro di altri 20 anni, per l'esattezza al 1996, quando la sindrome da mucca pazza sconvolse i mercati. Chi scrive, all'epoca redattore del Salvagente, diversi mesi prima che le immagini di quelle povere vacche malate e tremolanti sulle gambe provocassero emozioni in tutto il mondo, chiese a Plasmon come mai avesse tolto dall'assortimento gli omogeneizzati di cervello. E si sentì rispondere che c'era un "problema" chiamato Bse. Due casi - ne potremmo citare altri - di come di fronte a un segnale di pericolo, seppure ancora non "ufficiale", le industrie intervenute con azioni concrete siano uscite bene dalla inevitabile crisi.

Torniamo alla nostra furosina e chiediamoci se non sia il caso, ora, di adottare tecniche di produzione (e soprattutto di essiccazione) che ne scongiurino la presenza in alte quantità. Anche in questo caso qualche

evidenza degli effetti sulla salute c'è, così come esiste il modo di misurare questa sostanza. E fino a che la ricerca (ci auguriamo pubblica e italiana) non chiarisca definitivamente i profili di rischio, il modo migliore per intervenire è ricorrere ancora al principio di precauzione. L'industria della pasta italiana ha le capacità per farlo - come dimostra il nostro test - esattamente come ha fatto intervenendo in questi anni sugli approvvigionamenti di grano fino a escludere qualunque traccia di glifosato. Basta che non metta la testa sotto la sabbia.

**Fino a pochi mesi fa
in pochi controllavano
la presenza di furosina.
Ora i produttori sono
decisamente più sensibili**

Direttore responsabile

Riccardo Quintili
riccardo.quintili@ilsalvagente.it

Vicedirettore

Enrico Cinotti
enrico.cinotti@ilsalvagente.it

Redazione

Valentina Corvino
valentina.corvino@ilsalvagente.it
Lorenzo Misuraca
lorenzo.misuraca@ilsalvagente.it

Via Ludovico di Savoia 2B
00185 - Roma
tel. 06 91501220
redazione@ilsalvagente.it

Hanno collaborato

Dario Vista
Roberto Quintavalle
Maurizio Bongioanni
Adriana Picarella
Leonardo Masnata
Daniele Francolina
Daniela Molina
Paolo Onesti
Patrizia Pallara
Alberto Ritieni
Martino Ragusa

Questo numero è stato chiuso
in tipografia il 20 dicembre 2022

Grafica

Valentina De Pietro
valentina.depietro@editorialenovanta.it
Monica Di Brigida
monica.dibrigida@editorialenovanta.it

Progetto grafico: Alessio Melandri

Copertina: foto di Torsten Schon, Adobe Stock

EditorialeNovanta srl

Società Unipersonale
c.f. 12865661008
Via Ludovico di Savoia 2/B
00185 - Roma
tel. 06 91501100
info@editorialenovanta.it
Amministratore unico:
Matteo Fago

Marketing e pubblicità

Roberta Parente
Alessandro Reale
pubblicita@ilsalvagente.it

Stampa

Tiber Spa
Via della Volta 179
25124 - Brescia

Distribuzione

SO.DI.P. spa "Angelo Patuzzi"
Via Bettola, 18
20092 - Cinisello Balsamo (MI)

Registrazione al Tribunale di Roma
n° 212/1992 del 3 aprile 1992

Questa testata non fruisce
di contributi statali

Consumi

10 Il Test del mese - La pasta scotta



20 marchi di spaghetti in laboratorio per scoprire pesticidi, glifosato, micotossine
E spunta il pericolo della furosina, il contaminante frutto dell'essiccazione veloce
di Enrico Cinotti



28 Il cambio... cambia e diventa ecologico

I pannolini lavabili per i neonati promettono risparmio per l'ambiente e per le tasche: il confronto su 8 prodotti di Noura Salerno

34 Nitrati nei salumi c'è chi dice no

Sono obbligatori per legge su alcuni prodotti, ma sempre più aziende decidono di rinunciarci e ricorrono a nomi di fantasia di Dario Vista

39 Tartrazina (E102), il colorante che inizia a far paura



Ma non a tutti. Da una parte studi che ipotizzano danni seri sulla salute, specie dei bambini, dall'altra l'Efsa che tranquillizza di Roberto Quintavalle

44 I nocioletti che uccidono il lago di Vico

Nel viterbese questa coltura è diventata intensiva per rispondere alla domanda di Ferrero e inquina le acque del bacino e quelle dei rubinetti della zona di Maurizio Bongioanni

50 Mondo Italia

Notizie utili dall'estero e non solo a cura di Adriana Picarella



Diritti

54

Ti rubano l'auto?

Dopo il danno arriva la beffa



Le polizze furto e incendio spesso nascondono condizioni che si scoprono troppo tardi. E ci costano parecchio
di *Leonardo Masnata*

65

Il telemarketing vince sempre, non c'è legge che tenga

Il Registro delle opposizioni dopo 5 mesi certifica il suo flop. E c'è chi propone altre soluzioni
di *Daniele Francolina*

68

Il canto del cigno del Superbonus 110%

Aliquote più basse, in alcuni casi, e tetti di reddito in altri. Cosa è cambiato per chi fa ora i lavori
di *Valentina Corvino*

76

Torna la stagione del dimagrimento facile

La pubblicità delle diete punta su facilità e rapidità, con costosi kit di prodotti già pronti
di *Daniela Molina*



85

Pensioni

a cura di *Paolo Onesti*

86

Condominio

a cura di *Patrizia Pallara*

Sul prossimo numero

Passata al setaccio: la qualità del pomodoro italiano

in edicola dal 27 gennaio

il Salvagente

Scelte

88

Mango, avocado, caffè...

I campi italiani si tropicalizzano



Cambiamenti climatici e opportunità economiche spingono a coltivare quelli che prima erano solo prodotti esotici
di *Lorenzo Misuraca*

96

Miti Alimentari

Il riciclo utile in cucina
a cura di *Alberto Ritieni*

98

Ricette

a cura di *Martino Ragusa*



Potete ascoltare gli articoli contrassegnati da questo simbolo attraverso la nostra APP oppure sul sito > leggi la rivista > accedendo allo sfogliatore riservato agli abbonati



Spaghetti western

Scompare il **glifosato** ma spunta la **furosina**, una sostanza controversa legata all'essiccazione della pasta ad alte temperature. Il **test** su **20 marchi** racconta gli sforzi dell'industria e le nuove ombre sul piatto simbolo del made in Italy

di **Enrico Cinotti**

Il buono: non c'è glifosato. Il brutto: la corsa al rialzo dei prezzi non si ferma. Il cattivo: spunta la furosina. I risultati del nostro nuovo test sulla pasta (il quarto in 8 anni) possono essere letti alla luce di un grande classico degli spaghetti western. Sono 20 i marchi di pasta che abbiamo portato in laboratorio a caccia di pesticidi, micotossine e della furosina, un sostanza controversa - ancora poco monitorata e senza un limite di legge - legata all'essiccazione della pasta ad alte temperature. La nostra nuova tornata di analisi sul piatto simbolo del made in Italy non poteva che concludersi con le valutazioni organolettiche e la tenuta in cottura.

Partiamo dalle buone notizie: per la prima volta registriamo l'assenza del glifosato, l'erbicida considerato probabile cancerogeno, dagli spaghetti venduti in supermercati e discount. Segno che la richiesta dei consumatori di eliminare il temuto pesticida sta dando i suoi frutti: appena due anni fa, nell'ultima rilevazione del Salvagente, erano ancora sette i marchi che ancora "ospitavano" la sgradita sostanza nei loro spaghetti. Anche l'analisi multiresiduale (che monitora oltre 400 principi attivi) restituisce un quadro tutto sommato rassicurante: pochi campioni presentano tracce di pesticidi. Sotto

controllo anche il Don, la micotossina deossinivalenolo, nota anche come vomitossina: solo in un caso - gli spaghetti Combino di Lidl - supera il limite per i bambini anche se naturalmente la pasta non è venduta come pediatrica.

Sullo scaffale tiene invece ancora banco l'ondata dei rincari: i dati ufficiali di Ismea registrano un aumento di quasi il 30% dei prezzi in un anno ma se guardiamo ai listini del 2020 il segno più registra numeri ancora più marcati. Le previsioni segnalano un cauto ottimismo anche se la spinta inflazionistica rischia di condizionare per buona parte del 2023 i prezzi della pasta.

A destare qualche preoccupazione c'è un parametro che per la prima volta abbiamo voluto includere nelle nostre analisi: la furosina. Parliamo di un contaminante che viene liberato nella pasta a seguito del processo termico e che è accettato come parametro per valutare tempi e temperature dell'essiccazione. La sua concentrazione non è ancora normata - anche se il dibattito si è aperto - e per una parte del mondo accademico e delle aziende non è un problema. Eppure il profilo tossicologico di questa sostanza, in vitro e in vivo sugli animali, desta non poche preoccupazioni. In assenza di un limite di legge è difficile valutarla ma nonostante questo alcuni campioni rischiano di mostrare il fianco.



Il test del mese

BARILLA AL BRONZO



Prezzo (euro/kg): **3,48**
Origine grano: **Italia**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Assenti
Don (mcg/kg):
inferiore a 40
Furosina (mg/100 g):
Eccellente
Prova organolettica:
Eccellente



10

LA MOLISANA



Prezzo (euro/kg): **3,02**
Origine grano: **Italia**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Piperonyl butoxide **0,098**
Don (mcg/kg): **43**
Furosina (mg/100 g):
Eccellente
Prova organolettica:
Eccellente



9,8

DE CECCO



Prezzo (euro/kg): **3,44**
Origine grano: **Ue e non Ue**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Assenti
Don (mcg/kg):
inferiore a 40
Furosina (mg/100 g):
Eccellente
Prova organolettica:
Eccellente



10

RUMMO



Prezzo (euro/kg): **3,10**
Origine grano: **Ue e non Ue (Italia e Australia)**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Piperonyl butoxide **0,013**
Don (mcg/kg): **54**
Furosina (mg/100 g):
Eccellente
Prova organolettica:
Eccellente



9,8

Pesticidi e non solo Tutti i nostri test

Venti marche di spaghetti, tre laboratori, decine di analisi effettuate che in alcune casi hanno richiesto anche un supplemento di verifica. I risultati li abbiamo riassunti nelle schede pubblicate in queste pagine.

Origine del grano

Metà delle aziende monitorate sceglie ancora una miscela di grani che contengono materie prime di provenienza europea ed extraeuropea. Molti big

del mercato hanno optato per il 100% italiano, fanno eccezione De Cecco e Rummo anche se le scelte diverse non sembrano pregiudicare il giudizio finale.

Glifosato e altri pesticidi

Nessuna traccia di glifosato negli spaghetti del campione. Nell'analisi multiresiduale, riscontriamo invece tracce di piperonyl butossido (La Molisana, Rummo, Voiello, Lidl) in basse quantità: parliamo di un sinergizzante usato in combinazione nei formulati degli insetticidi per il quale non esiste un limite di legge. Il pirimiphos methyl (trovato ampiamente al di sotto dei limiti di legge negli spaghetti Eurospin e MD) è un acarici-

LA MARCA DEL CONSUMATORE



Prezzo (euro/kg): **2,14**
 Origine grano: **Italia**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
 Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
 Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
 Prova organolettica: **Ottima**



9,7

ALCE NERO SPAGHETTONI GRANO CAPPELLI BIO



Prezzo (euro/kg): **4,58**
 Origine grano: **Italia**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
 Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
 Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
 Prova organolettica: **Ottima**



9,7

COOP



Prezzo (euro/kg): **1,84**
 Origine grano: **Italia**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
 Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
 Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
 Prova organolettica: **Ottima**



9,7

BARILLA



Prezzo (euro/kg): **2,03**
 Origine grano: **Italia**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
 Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
 Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
 Prova organolettica: **Buona**



9

Legenda

- Eccellente (10-9,1)
- Ottimo (9-8)
- Buono (7,9-7)
- Medio (6,9-6)
- Mediocre (5,9-4)
- Scarso (sotto 4)

Come abbiamo dato i giudizi

La valutazione sui pesticidi ha influito per il 20% sul voto finale; altrettanto la presenza del Don, anche se il superamento dei 200 mcg/kg ne ha pregiudicato il giudizio complessivo; furosina (sopra i 200 mg/100 g c'è stata una penalizzazione) e prova organolettica hanno pesato entrambe per il 30%.

Limiti di legge:
 Glifosato: 10 mg/kg
 Pirimiphos methyl: 5 mg/kg
 Cypermethrin: 2 mg/kg
 Piperonyl butoxide: nessun limite
 Don: 750 mcg/kg (adulti) 200 mcg/kg fino a 3 anni

da considerato interferente endocrino e sospetto cancerogeno per l'Echa, l'Agenzia europea per le sostanze chimiche. In un campione (Voiello, l'unico del nostro campione che fa registrare due residui) troviamo ben al di sotto del limite di legge anche la cypermethrin, un piretroide sintetico usato come insetticida, possibile cancerogeno per Epa, l'Agenzia statunitense per l'ambiente, e sospetto interferente endocrino. La valutazione complessiva è comunque molto rassicurante.

Don

Nel capitolo micotossine abbiamo cercato il Don, noto anche come vomitossina perché capace di creare disturbi gastrointestinali specialmente nei

bambini. Il limite previsto per gli adulti di 750 mcg/kg non è mai stato superato ma un campione (Lidl-Combino) ha riportato tenori superiori ai 200 microgrammi per chilo, il massimo consentito nel baby food. Non parliamo ovviamente di irregolarità ma di una pasta che è meglio non condividere con i più piccoli.

Furosina

La furosina è un composto che si forma per effetto della reazione di Maillard: quando la pasta viene essiccata a una temperatura superiore ai 50 gradi libera questo contaminante. La furosina, ancora poco monitorata dall'industria, è considerata un marcatore del danno termico:

Il test del mese

ARMANDO



Prezzo (euro/kg): **2,78**
Origine grano: **Italia**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
Prova organolettica: **Buona**



9

GIROLOMONI SPAGHETTI SENATORE CAPPELLI BIO



Prezzo (euro/kg): **5,10**
Origine grano: **Italia**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
Prova organolettica: **Buona**



9

CONAD



Prezzo (euro/kg): **1,09**
Origine grano: **Italia, Ue e non Ue**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
Prova organolettica: **Buona**



9

NATURASÌ BIO



Prezzo (euro/kg): **3,18**
Origine grano: **Italia**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
Prova organolettica: **Buona**



9

più il valore è alto, più la temperatura e i tempi di essiccazione risultano elevati. Al contrario una concentrazione bassa è sinonimo di “lenta essiccazione”. Non esiste tuttavia ancora una normativa per poter valutare la veridicità di queste affermazioni. Come non c'è un limite di legge alla sua concentrazione, nonostante i dubbi sulla sua tossicità per la salute umana. Come valutare allora le concentrazioni riscontrate? Lavorando negli scorsi mesi alla realizzazione del test, più aziende ci hanno rivelato di limitare la furosina sotto i 200 mg/100 g di proteina. Nelle nostre rilevazioni abbiamo riscontrato in due casi - negli spaghetti Esselunga e Carrefour - valori più alti, rispettivamente 254 mg/100 g e 235. In un

caso - la pasta Reale di MD - il tenore è risultato pari a 189 con un margine di incertezza del 10% che potrebbe anche superare la soglia prudenziale considerata. Nessun marchio che vanta o evoca la lenta essiccazione (De Cecco, Girolomoni, Rummo, La marca del consumatore) ha riportato invece livelli alti di furosina e, più in generale, gran parte dei campioni si attestano a 100 mg.

Prova organolettica

È stata valutata la rispondenza dei tempi di cottura rispetto a quanto indicato in etichetta, dopodiché è stata giudicata all'assaggio. Infine lo stesso prova organolettica è stata ripetuta dopo 3 minuti dalla cottura per valutarne la tenuta.

GAROFALO



Prezzo (euro/kg): **3,04**
 Origine grano: **Italia, Australia**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
 Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
 Furosina (mg/100 g): **Buona**
 Prova organolettica: **Ottima**



8,2

EUROSPIN TRE MULINI



Prezzo (euro/kg): **1,25**
 Origine grano: **Ue e non Ue**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Pirimiphos-methyl 0,030**
 Don (mcg/kg): **77**
 Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
 Prova organolettica: **Buona**



7,7

DIVELLA



Prezzo (euro/kg): **1,64**
 Origine grano: **Italia, Ue e non Ue**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Assenti**
 Don (mcg/kg): **46**
 Furosina (mg/100 g): **Ottima**
 Prova organolettica: **Buona**



8,2

VOIELLO



Prezzo (euro/kg): **2,92**
 Origine grano: **Italia**
 Glifosato: **Assente**
 Altri pesticidi (mg/kg): **Cypermethrin 0,016, Piperonyl butoxide 0,060**
 Don (mcg/kg): **inferiore a 40**
 Furosina (mg/100 g): **Eccellente**
 Prova organolettica: **Buona**



7,5

Legenda

- Eccellente (10-9.1)
- Ottimo (9-8)
- Buono (7,9-7)
- Medio (6,9-6)
- Mediocre (5,9-4)
- Scarso (sotto 4)

Come abbiamo dato i giudizi

La valutazione sui pesticidi ha influito per il 20% sul voto finale; altrettanto la presenza del Don, anche se il superamento dei 200 mcg/kg ne ha pregiudicato il giudizio complessivo; furosina (sopra i 200 mg/100 g c'è stata una penalizzazione) e prova organolettica hanno pesato entrambe per il 30%.

Limiti di legge:
 Glifosato: 10 mg/kg
 Pirimiphos methyl: 5 mg/kg
 Cypermethrin: 2 mg/kg
 Piperonyl butoxide: nessun limite
 Don: 750 mcg/kg (adulti) 200 mcg/kg fino a 3 anni

Nei topi danni al fegato e ai reni

Studi in vitro e sugli animali hanno dimostrato la tossicità della furosina su fegato e reni. Nel 2016 uno studio promosso dal ministero dell'Agricoltura cinese ha dimostrato danni al Dna delle cellule renali "dopo l'esposizione alla furosina, anche a basse concentrazioni come 50 mg/l". I reni svolgono un ruolo fondamentale di regolazione del metabolismo e smaltimento dei prodotti della reazione di Maillard e per questo risultano essere l'organo più esposto e sensibile. "In base

ai nostri dati - concludevano i ricercatori cinesi - possiamo dedurre che il rene sia il potenziale obiettivo per l'esposizione alla furosina, ed è evidente la necessità di valutarne il ruolo nella funzionalità renale, in quanto questa sostanza è risultata essere un forte tossico per le cellule renali anche se non è stata osservata l'azione mutagena". Nell'aprile 2019 l'Accademia cinese di scienze agrarie conclude uno studio su topi da laboratorio ai quali vengono somministrati attraverso una sonda gastrica per 42 giorni dosi diverse (0,1/0,25/0,5 g/kg) di furosina al giorno per valutare il meccanismo di tossicità sul tessuto epatico. E a dosi più elevate si registrano nelle cavie "infiammazioni e danni al fegato". Un analogo studio viene pubblicato nel novembre



Il test del mese

Legenda

Eccellente (10-9,1)



Ottimo (9-8)



Buono (7,9-7)



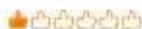
Medio (6,9-6)



Mediocre (5,9-4)



Scarso (sotto 4)



Come abbiamo dato i giudizi

La valutazione sui pesticidi ha influito per il 20% sul voto finale; altrettanto la presenza del Don, anche se il superamento dei 200 mcg/kg ne ha pregiudicato il giudizio complessivo; furosina (sopra i 200 mg/100 g c'è stata una penalizzazione) e prova organolettica hanno pesato entrambe per il 30%.

Limiti di legge:

Glifosato: 10 mg/kg
Pirimiphos methyl: 5 mg/kg
Cypermethrin: 2 mg/kg
Piperonyl butoxide: nessun limite
Don: 750 mcg/kg (adulti) 200 mcg/kg fino a 3 anni

MD PASTA REALE



Prezzo (euro/kg): **1,38**
Origine grano: **Ue e non Ue**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Pirimiphos-methyl 0,014
Don (mcg/kg): **96**
Furosina (mg/100 g):
Buona
Prova organolettica:
Media



6,2

ESSELUNGA



Prezzo (euro/kg): **1,38**
Origine grano: **Italia, Ue e non Ue**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Assenti
Don (mcg/kg): **45**
Furosina (mg/100 g):
Mediocre
Prova organolettica: **Media**



5

CARREFOUR CLASSIC



Prezzo (euro/kg): **1,58**
Origine grano: **Ue e non Ue**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Assenti
Don (mcg/kg):
inferiore a 40
Furosina (mg/100 g):
Mediocre
Prova organolettica:
Media



5

LIDL COMBINO



Prezzo (euro/kg): **1,25**
Origine grano: **Ue e non Ue**
Glifosato: **Assente**
Altri pesticidi (mg/kg):
Piperonyl butoxide 0,031
Don (mcg/kg): **291**
Furosina (mg/100 g):
Eccellente
Prova organolettica:
Media



5

2019. Stavolta il laboratorio di nutrizione animale dell'Istituto di scienze animali dell'Accademia cinese di scienze agrarie valuta gli "Effetti tossici della furosina per assunzione orale su fegato e reni" in un campione di topi da laboratorio. Nello studio si legge: "Nel modello di tossicità acuta, 30 topi sono stati divisi in 6 gruppi: uno di controllo (mai sottoposto a trattamento) e cinque gruppi trattati con furosina sia mediante somministrazione orale che attraverso iniezione nella vena caudale. La furosina al dosaggio di 0,24 g/kg di peso corporeo è stata somministrata nei topi e il fegato e il tessuto renale sono stati sezionati. Sono stati ottenuti l'indice degli organi e gli indicatori biochimici ed è stata quantificata la concentrazione di furosina nel tessuto epatico e

renale. Confrontato con il controllo, lo studio conclude che questa sostanza ha causato cambiamenti significativi degli indicatori biochimici nel tessuto epatico e renale nei gruppi trattati per 4 ore e 12 ore. Questo studio - si legge ancora - per la prima volta ha fornito evidenze che la furosina con il dosaggio di 0,24 g/kg di peso corporeo ha evidenziato effetti avversi acuti sulla salute degli animali e ha suggerito che fegato e reni fossero gli organi bersaglio della tossicità". Nonostante queste evidenze, però, non esistono studi tossicologici sull'uomo e non è mai stata stabilita dalle autorità europee una dose giornaliera tollerabile della furosina assunta per via alimentare. Tuttavia si è aperto il dibattito sulla necessità di un limite di legge.

“La furosina dice la verità: ecco perché”

Lo studio della professoressa Tantillo dell'Università di Bari ha costretto l'industria a confrontarsi su questa sostanza: “Ci aiuta a verificare se davvero l'essiccazione è lenta come viene dichiarato e non solo. L'Efsa deve intervenire”

“A desso molte aziende ricercano la furosina nella pasta e pensare che il mio studio è stato prima ignorato e poi osteggiato. Ora mi auguro che la politica fornisca una valutazione legislativa su questa sostanza nell'interesse del consumatore”.

La professoressa Giuseppina Marilia Tantillo, docente di Ispezione degli alimenti presso il Dipartimento interdisciplinare di Medicina dell'Università di Bari, è tra le pochissime ricercatrici ad essersi interessata della presenza della furosina nella pasta. “Con la nostra indagine abbiamo voluto accertare la veridicità di dichiarazioni riportate in etichetta, legate alla tradizionalità della produzione come ad esempio “pasta a lenta essiccazione”. Abbiamo pertanto determinato il valore di furosina, quale indicatore del rapporto temperatura/tempo utilizzato per il processo di essiccazione e marker del conseguente danno termico nei confronti delle proteine. I nostri risultati dimostrano la necessità di definire un limite di legge per la furosina nella pasta”.

Professoressa Tantillo, cos'è la furosina?

Parliamo di un composto che si forma per effetto della reazione di Maillard: qualsiasi alimento che contiene zuccheri riducenti e proteine-amminoacidi, sottoposto all'azione del calore dà origine alla furosina.

Perché la ritroviamo nella pasta?

Nella farina sono presenti sia carboidrati che proteine e lisina, un amminoacido essenziale, che viene completamente distrutto dalle alte temperature.

A quale temperatura si ha la formazione di furosina?

Una temperatura di essiccazione inferiore a 50° C limita il danno termico, e i quantitativi

di furosina che si formano risultano inferiori a 70-80 mg/100 g di proteine; le aziende virtuose utilizzano una essiccazione lenta a bassa temperatura (50-70°C) per oltre 36 ore, mentre le produzioni industriali adottano temperature superiori a 110°C per tempi di essiccazione brevi (3-4 ore); in questo caso si forma una elevata quantità di furosina, che può superare i 500-600 mg/100 g di proteine.

Meno tempo e più “calore” per contenere i costi?

Evidentemente c'è una ragione industriale. Di sicuro l'essiccazione ad alta temperatura per tempi brevi non soddisfa la “tradizionalità” della produzione della pasta italiana, e incide pesantemente sulla qualità nutrizionale.

Cosa è emerso dal vostro studio e perché lo avete condotto?

Il nostro studio voleva accertare la veridicità di alcune definizioni volontarie riportate in etichetta: “Lenta essiccazione”, “Metodo tradizionale”,

“Essiccazione tradizionale” che probabilmente avevano lo scopo di valorizzare talune produzioni e offrire al consumatore la possibilità di fare scelte consapevoli legate alla tradizione della pasta italiana e al valore nutrizionale. Poiché la “tradizione” nella produzione della pasta è legata essenzialmente al processo di essiccazione abbiamo utilizzato la furosina quale indicatore delle temperature di essiccazione utilizzate. Abbiamo acquistato 16 confezioni di pasta corta, di queste 9 riportavano in etichetta indicazioni circa la tradizionalità e l'essiccazione lenta; su tutti i campioni abbiamo ricercato il valore di furosina effettuando le analisi presso un laboratorio accreditato per tale indagine. I risultati hanno dimostrato che anche la maggior parte dei campioni che riportavano

“Il trattamento ad alta temperatura per tempi brevi incide sulla qualità nutrizionale”. Serve una normativa specifica

Il test del mese

► in etichetta l'indicazione di essiccazione lenta, superavano il valore di 110 mg/100 g di proteine di furosina, mentre i campioni senza alcuna precisazione presentavano valori elevatissimi, oltre i 500-600mg/100g di proteine

Ad oggi non c'è un limite di legge: voi quali soglie avete assunto?

L'esperienza analitica, ci consente di indicare il valore massimo di furosina nella pasta corta di 80 mg/100 g di proteine, e per la pasta lunga,

il valore massimo di 120 mg/100 g di proteine. **Il suo studio è del febbraio scorso. Ancora deve essere pubblicato. Ha proposto anche alla politica di prenderlo in considerazione. Le risposte?**

Lo studio non è stato ancora pubblicato, i referee (coloro che devono vagliare uno studio, ndr) hanno richiesto analisi da effettuarsi in diversi step e durante l'intero ciclo di essiccazione previsto, indagini che possono essere effettuate ovviamente solo nelle aziende e con costi esorbitanti; ciò mi autorizza a pensare che il lavoro non si voglia pubblicare. La definizione di un limite di legge per la furosina nella pasta è stata proposta al ministero delle Politiche agricole, ma non abbiamo ricevuto finora alcuna risposta. Mi auguro che arrivi dal nuovo ministro.

Lei cosa si aspetta?

La definizione del limite massimo di furosina nella pasta italiana prevista da una norma, a supporto della qualità nutrizionale e per la verifica del processo di essiccazione tradizionale. La determinazione della furosina da anni è richiesta per il latte e per i formaggi freschi a pasta filata allo scopo di svelare frodi dovute all'aggiunta di latte in polvere. Funziona... perché non usarla anche nella pasta?

La furosina può avere effetti sulla salute? Qual è lo stato dell'arte della ricerca?

Premesso che non sono una tossicologa, e che la letteratura scientifica riporta studi in vitro e in vivo che dimostrano la tossicità della furosina su reni e fegato, ritengo tuttavia corretto poterla definire come "molecola glicata"; le evidenze scientifiche correlano la presenza di tali molecole nell'organismo umano con numerosi processi infiammatori, patologie dismetaboliche obesità, aterosclerosi e insufficienza renale. Per questi motivi ritengo che l'Efsa debba intervenire per stabilire su base scientifica un livello massimo di assunzione tollerabile settimanale o giornaliero di furosina, in ragione delle abitudini alimentari e della presenza di molecole glicate in diversi alimenti.

Dopo la puntata di Indovina chi viene a cena della Giannini in cui ha mostrato i risultati del suo studio, l'industria sembra aver "scoperto" questa sostanza: tutti la monitorano. I consumatori possono "riconoscerla" dal colore della pasta?

Se escludiamo la pasta integrale, il colore tendente al caramello deve farci riflettere, il colore avorio della pasta, al contrario, solitamente si accompagna a valori di furosina bassi.



“Inutile cercarla: non c'è negli alimenti”

Il professor Emanuele Marconi, direttore del Centro alimenti e nutrizione del Crea: “La furosina è un artefatto analitico generato dopo una specifica preparazione del campione. Non è presente nella pasta e non serve un limite”

“**L**a furosina è un composto che, come tale, non è presente nella pasta e negli alimenti: pertanto non ha senso stabilirne un profilo tossicologico e conseguentemente un limite di legge”. Un'affermazione netta sostenuta da un curriculum di tutto rispetto come è quello di Emanuele Marconi ordinario di Scienze e tecnologie alimentari al Campus Bio-Medico di Roma, direttore del Centro alimenti e nutrizione del Crea e presidente dell'Aistec, l'Associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali.

Professor Marconi, perché sostiene che la furosina non esiste negli alimenti?

La furosina è un artefatto analitico utile per quantificare la prima fase della reazione di Maillard. È un amminoacido non naturale generato a seguito di una specifica preparazione del campione analitico in laboratorio.

Perché allora la si ritrova nella pasta?

Ribadisco che, come tale, non è presente nella pasta, si tratta di un artefatto analitico utilizzato per quantificare il composto di Amadori - presente nell'alimento - che caratterizza la prima fase della reazione di Maillard.

Esistono studi anche recenti che la indicano come marcatore delle modalità di essiccazione della pasta. Quindi non solo viene misurata ma anche “usata” dall'industria...

La furosina può essere utilizzata come marcatore di processo dell'intensità del trattamento termico di essiccazione della pasta e del danno termico in termini di perdita di lisina bio-disponibile.

Quindi lei non ritiene neppure che serva un limite di legge per questa sostanza?

Non ce n'è bisogno per diverse ragioni: il composto di Amadori - valutato attraverso la furosina - non presenta tossicità per l'uomo, la sua formazione dipende non solo dall'inten-

sità del trattamento termico ma anche dal momento di somministrazione delle alte temperature durante il diagramma di essiccazione, dal formato della pasta, dalle caratteristiche della semola-semola integrale... È un indicatore molto utile agli operatori del settore e ai pastifici per modulare i diagrammi di essiccazione al fine di ridurre il danno termico e ottenere paste sempre più apprezzate dal consumatore.

Studi in vitro e in vivo sugli animali ne hanno però accertato la tossicità epatica e renale. Come si spiega dal suo punto di vista?

Si spiega da sé: non essendo presente negli alimenti non ha senso, in questo contesto, parlare di tossicità di tale sostanza.

Una soglia? Richiesta pretestuosa

L'Aistec, l'Associazione italiana di scienza e tecnologia dei cereali presieduta da Emanuele Marconi, ha scritto una lunga lettera di protesta alla Rai dopo la messa in onda il 10 settembre scorso del programma di Sabrina Giannini, *Indovina chi viene a cena*, dove si affrontava il tema della furosina. Tra le altre contestazioni, la richiesta di un limite di legge per la furosina viene bollata come “pretestuosa” dall'Aistec. “La fissazione di un limite di furosina di 140 mg/100 g di proteine per differenziare paste della presunta tradizione italiana dalle altre paste è del tutto pretestuosa e non sorretto da evidenze scientifiche; infatti, la reazione di Maillard è influenzata da numerose variabili e non solo dalle temperature e dal tempo durante il processo di essiccazione della pasta”. Altri fattori influiscono, a cominciare dalla materia prima e dal contenuto di amido danneggiato. “La pasta italiana - si conclude la lettera - è un prodotto di eccellenza assoluta che merita rispetto”. Come anche la ricerca e la libera informazione.

Un nervo scoperto dell'industria italiana

Sabrina Giannini con la sua inchiesta nel programma Indovina chi viene a cena ha acceso i riflettori su questo "nuovo" contaminante: "Non si può sostenere che gli studi sugli animali sono utili in altri casi e non sulla tossicità della furosina"

“Vogliamo definire una soglia precauzionale per la furosina nella pasta? Mi rendo conto che spesso gli interessi industriali vengono prima di quelli della salute dei consumatori, ma siamo pur sempre il paese che produce e consuma più pasta al mondo: non possiamo continuare a ignorare il problema”. A Sabrina Giannini, giornalista e autrice del programma di inchiesta *Indovina chi viene a cena* su Rai Tre, va riconosciuto il merito di aver sollevato il problema della presenza di furosina nella pasta. Una presenza sgradita perché se da un lato indica che l'essiccazione non è avvenuta in maniera "lenta", come alcuni marchi dichiarano in confezione, dall'altro esistono sospetti sulla sua tossicità visto che sugli animali (ma non ancora sull'uomo) sono stati evidenziati danni al fegato e ai reni. Nonostante questo ad oggi non c'è un limite di legge. Nella puntata andata in onda il 10 settembre scorso la Giannini ha presentato i risultati di una ricerca condotta dalla professoressa Giuseppina Tantillo, docente di Ispezione degli alimenti all'Università di Bari con la quale conversiamo in queste pagine, su alcuni campioni di pasta in cui emergeva la presenza talvolta accentuata di furosina. Tanto è bastato perché industriali del settore, associazioni di categoria e alcuni esperti insorgessero contro il programma.

Perché una reazione così forte? "Credo che abbiamo toccato un nervo scoperto", spiega al Salvagente la Giannini. "Il nostro come sempre vuole essere uno stimolo per la ricerca e per la politica affinché affrontino una criticità per superarla". Le critiche si sono concentrate sul fatto che ancora non c'è un limite di legge e che gli studi sulla tossicità sono stati condotti solo sugli animali. "Ma io non posso fermarmi a questo pensando al principio di precauzione: si facciano nuove ricerche, però non si può dire che gli studi sugli animali sono utili quando accertano la cancero-

genicità di una sostanza e invece non valgono in altri casi, come quello della furosina". E aggiunge: "Si trovi un parametro unico e non solo quando fa comodo far passare le ricerche, delle industrie tra l'altro, dove, spesso, bastano miracolosamente gli studi sui ratti per autorizzare quelle sostanze. Il dovere di un legislatore è di tutelare la salute, basta con le polemiche alimentate ad arte per eludere il problema".

Con oltre 23 chili di pasta all'anno, gli italiani sono i più grandi consumatori al mondo. Dunque anche quelli più esposti ad eventuali rischi. "Le domande - conclude la giornalista - alle quali il mondo scientifico e politico deve rispondere sono: è vero o no che questa sostanza provoca danni alla salute? È vero o no che aumentando la dose aumenta il danno? Il legislatore deve rispondere a questi interrogativi e arrivare a fissare una soglia precauzionale: lo deve per la salute di un popolo che vive di pasta e anche perché nulla vieterebbe di produrla ancora con maggiore sicurezza rispettando tempi e temperature diverse".



Zero pesticidi? Non significa non usarli

Dalla pasta alle confetture fino alle verdure surgelate, crescono i cibi “senza residui”. A differenza del bio, non si vieta l’uso dei fitofarmaci in campo ma se ne garantisce l’assenza nel prodotto, rispettando i tempi di carenza

Senza residui di pesticidi sembra essere la nuova frontiera dell’industria alimentare italiana. Un metodo di coltivazione e produzione a metà strada tra il convenzionale e il biologico che ha come obiettivo di ridurre - ma non di fare a meno - la chimica in campo. Zuegg da tempo ha lanciato una linea di succhi di frutta e di marmellate “Senza residui di pesticidi”. Il gruppo Orogel punta a riconvertire le produzioni della intera propria filiera a “coltivazioni a residuo zero”. Pasta Armando assicura con il “Metodo Zero Residui di Pesticidi e Glifosato”.

Ma cosa significa produrre con questo metodo? Lo abbiamo chiesto proprio al marchio del gruppo De Matteis Spa incuriositi da alcune dichiarazioni riportate sul sito (il monitoraggio dei soli pesticidi “normalmente impiegati” nel grano duro con una lista di appena 33 principi attivi) che lasciavano intendere un monitoraggio parziale dei pesticidi nel grano. L’azienda dopo aver esitato nel rispondere al

Salvagente ci ha finalmente spiegato che “per logiche di trasparenza e semplificazione della comunicazione nei confronti del pubblico dei nostri consumatori sono state segnalate sul sito di Pasta Armando esclusivamente 33 sostanze” anche se vengono “controllati e viene garantita l’assenza di circa 400 pesticidi” dal prodotto finale. Un metodo di coltivazione e produzione frutto di un disciplinare interno che, a differenza del biologico, non vieta l’uso di alcuni fitofarmaci in campo - anzi: “Ne ammettiamo una ventina”, spiegano da Armando - ma garantisce l’assenza attraverso il rispetto dei tempi di carenza, ovvero l’attento impiego durante la coltivazione, in modo che quando la pianta è giunta a maturazione i residui del trattamento siano svaniti dai chicchi. Che restino sul terreno è tutta un’altra storia.

Franco Ferroni, responsabile Agricoltura del Wwf Italia e coordinatore della coalizione Cambiamo Agricoltura: “Senza demonizzare alcuna scelta, l’obiettivo del Farm to fork di riduzione dell’uso dei fitofarmaci (del 62% entro il 2030 è quanto chiesto dalla Ue all’Italia, ndr) riguarda il cibo ma anche la terra. Sappiamo quanto persistenti siano alcuni principi attivi e quanto nei nostri terreni e nelle nostre falde acquifere siano ancora presenti sostanze messe al bando decine di anni fa”. Rispettare i tempi di decadimento delle sostanze dai prodotti agricoli insomma potrebbe non bastare. “Bisogna incentivare l’estensione del biologico e rendere i premi della Pac più alti per chi sceglie questo tipo di agricoltura”, aggiunge Roberto Pinton, esperto in normativa agroalimentare.

Nel frattempo il mondo dei “free from”, dei cibi “senza” si sta arricchendo anche con la nuova schiera di quelli privi di residui di pesticidi. Una scelta importante e legittima che però va spiegata fino in fondo ai consumatori.





UNA "LUNGA" TRADIZIONE

Lunga o corta. Ruvida o liscia. Al dente o cotta a puntino. In bianco o al sugo.

La pasta a tavola non ammette mezze misure: bisogna sempre schierarsi. E a volte addirittura compiere una scelta di campo non basta. Come per la pasta lunga i formati sono tanti e altrettante le diverse combinazioni gastronomiche. Con **Martino Ragusa**, gastronomo, scrittore e autore della nostra rubrica "Ricette", cerchiamo di capire i migliori abbinamenti ai diversi condimenti

SPAGHETTI

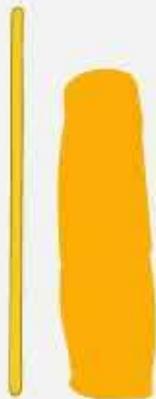
Possono essere di vari diametri. La regola da seguire è che **più è saporito il condimento, più**

grande deve essere il calibro. Quindi, se si tratta di pasta in bianco, con solo burro o solo olio, andrebbe scelto uno spaghetti sottile. Per una aglio, olio e peperoncino o per le tante ricette a base di pomodoro (salsa di pomodoro e basilico, scarpariello, etc) è meglio un formato più grosso. La carbonara può essere fatta con formati corti o lunghi. Se si opta per la pasta lunga, è meglio scegliere gli spaghetti

BUCATINI

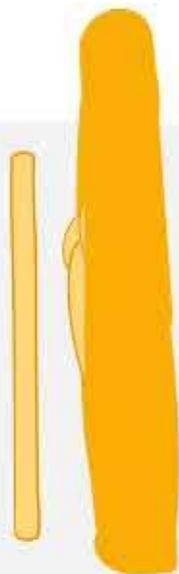
A Roma e, ormai nel resto d'Italia, vengono usati per l'amatriciana, ma non va

dimenticato che ad Amatrice si usano gli spaghetti (ovviamente non sottili). Altri accostamenti tradizionali sono la pasta con le sarde alla siciliana e la pasta alla Norma. **Non adatti a condimenti delicati**



LINGUINE

Va ricordato che la denominazione "trenetta" e linguina" si riferisce allo stesso formato con sezione ovoidale, le bavette hanno sezione rettangolare. Si accostano a tutti i **sughi a base di pesce, molluschi e crostacei**, specialmente quelli più saporiti. In Liguria, e ormai in tutta Italia, sono condite tradizionalmente con il pesto



VERMICELLI

Richiedono **sughi saporiti**. Come la "vesuviana", con pomodori, peperoncino, olive, verdi, capperi, cipolla e prezzemolo. Tradizionale l'accostamento napoletano con le vongole



SPAGHETTO QUADRATO

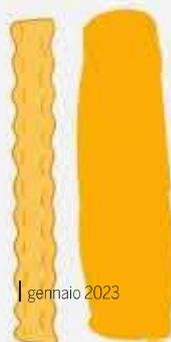
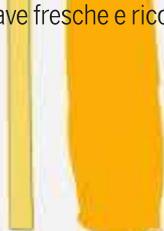
È la versione industriale e secca degli spaghetti alla chitarra. I condimenti devono essere saporiti,

come il **sugo di agnello e quello di funghi**. Sono adatti anche ai sughi di pesce



REGINELLE

In realtà si chiamano Reginette. Le reginelle sono biscotti al sesamo. C'è comunque qualche produttore (pochi) che le chiamano reginelle. Vanno bene **con tutti i sughi tradizionali** per le pappardelle (sugo funghi, ragù di cacciagione). Si sposano benissimo con la ricotta. Quindi condimento di salsa di pomodoro e ricotta, fave fresche e ricotta, carciofi e ricotta



gennaio 2023

L'import dal Canada torna ai massimi livelli

Le forniture di "duro" dal Nord America, dove il glifosato è molto utilizzato, tornano sopra il milione di tonnellate. Cresce anche l'offerta di pasta 100% italiana. Grazie alla trasparenza in etichetta e alle proteste dei consumatori

Dal Canada, leader mondiale nella produzione di grano duro, nel 2021 sono arrivate oltre un milione di tonnellate (1,025), consolidando il ruolo di primo fornitore italiano. Sebbene la quota importata segni un flessione considerevole (-33%) rispetto al quantitativo record 2020 (1,5 milioni di tonnellate), da Montreal le forniture sono tornate ai livelli massimi, archiviando il periodo del biennio 2017-2018 quando - specie per effetto glifosato, l'erbicida molto utilizzato a quelle latitudini - gli arrivi dal Nord America erano crollati addirittura ad appena 220mila tonnellate.

Nonostante il calo delle importazioni registrato nel 2021, come testimoniano gli ultimi dati di Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, l'acquisto di grano duro estero resta fondamentale per l'industria italiana (2,3 milioni le tonnellate importate nell'ultimo anno, a fronte di una produzione interna di 3,88 milioni di tonnellate). Parallelamente in questi anni - come testimonia la scheda pubblicata nella pagina accanto - è cresciuta la produzione di pasta fatta al 100% di grano italiano. E allora come si giustificano tutte queste importazioni?

Molto semplicemente: gran parte del grano estero è usato per produrre pasta destinata, a sua volta, all'esportazione.

Certo, scorrendo la nostra lista non sono pochi i pastifici che ancora usano miscele di grani anche esteri - De Cecco e Rummo tra i grandi marchi -, tuttavia la quota di "duro" tricolore è decisamente aumentata. Scrive Ismea: "Uno stimolo consistente al consumo di pasta perviene dalla pasta 100% italiana che nel 2020 ha mostrato un aumento delle vendite del 3,8%. Il consumatore italiano negli ultimi

anni sta mostrando un crescente interesse nei confronti di questo prodotto, così come l'industria nazionale sta utilizzando sempre più l'etichetta d'origine per il riposizionamento della propria produzione. Il peso detenuto dalla pasta 100% italiana - prosegue Ismea - è costantemente aumentato: da una quota del 14% in volume e del 17% in valore nel 2018, ha raggiunto il 38% in volume e il 41% in valore nei primi sei mesi del 2021".

La maggiore trasparenza in etichetta - unita alla spinta dell'opinione pubblica contraria all'erbicida probabile cancerogeno - ha contribuito a condizionare le scelte dei produttori sull'origine della materia prima. E non è un caso se, prima volta in 8 anni, dalle nostre analisi nessun campione ha riportato tracce di glifosato: nei capitolati di fornitura l'erbicida è sempre meno accettato.

L'indicazione obbligatoria dell'origine del grano sulla pasta è stata introdotta nel 2017 dall'Italia, con il benestare della Ue, in via sperimentale e finora è stata sempre rinnovata di anno in anno. Stando alle regole attuali, sulle confezioni di pasta secca per il mercato interno o vendute in Italia devono essere riportate le seguenti diciture:

- Paese di coltivazione del grano: nome del paese nel quale il grano viene coltivato;
- Paese di molitura: nome del paese in cui il grano è stato macinato;
- Se queste fasi avvengono nel territorio di più paesi, possono essere utilizzate, a seconda della provenienza, le diciture: "Paesi UE", "Paesi NON UE", "Paesi UE E NON UE";
- Se il grano duro è coltivato almeno per il 50% in un solo paese, come ad esempio l'Italia, si potrà usare la dicitura: "Italia e altri Paesi UE e/o non UE".



DA DOVE VIENE IL GRANO

- Agnesi **Italia**
Alce Nero **Italia**
Amato **Italia**
Armando **Italia**
Barilla **Italia**
Barilla al bronzo **Italia**
Bettini **Italia**
Carrefour **Ue e non Ue**
Carrefour Terre d'Italia **Italia**
Conad **Italia, Ue e non Ue**
Conad verso natura Bio **Italia**
Coop **Italia**
Coop FiorFiore **Italia**
De Cecco **Ue e non Ue**
Del Levante **Ue e non Ue**
Del Verde Italia, **Ue e non Ue**
Di Benedetto **Italia**
Di Martino **Italia**
Divella **Italia, Ue e non Ue**
Esselunga **Italia, Ue e non Ue**
Esselunga bio **Italia**
Eurospin Tre mulini **Ue e non Ue**
Fabianelli **Italia**
Felicetti **Italia**
Garofalo **Italia e Australia**
Girolomoni **Italia**
Giuseppe Cocco **Arizona**
Granoro Il Primo **Ue e non Ue**
Granoro Dedicato **Italia**
Granoro bio **Italia**
In's Novella: **Ue e non Ue**
La marca del consumatore **Italia**
La Molisana **Italia**
Le stagioni d'Italia **Italia**
Lidl Combino **Ue e non Ue**
Lidl Combino-Coldiretti **Italia**
Liguori **Italia**
MD Pasta Reale **Ue e non Ue**
Misura integrale **Italia**
NaturaSì **Italia**
Pam I Tesori: **Italia**
Poiatti **Italia**
Reggia **Italia, Ue e non Ue**
Rigorosa Eataly **Ue e non Ue**
Riscossa **Italia, Ue e non Ue**
Riccossa bio **Italia**
Rummo **Ue e non Ue (Italia e Australia)**
Rummo integrale **Italia**
Russo **Italia**
Selex **Ue e non Ue**
Selex Saper di Saperi **Italia**
Setaro **Italia**
Sgambaro **Italia**
Todis Cuore Mediterraneo **Ue e non Ue**
Todis Cuore Mediterraneo Linea bianca **Italia**
Voiglio **Italia**
Zaffiri **Italia**
Zara **Italia**

E sui pacchi l'aumento è a doppia cifra

Crisi energetica, meno offerta di materia prima e rialzo dei fertilizzanti: in un anno le quotazioni del grano sono quasi raddoppiate e i listini a scaffale sono cresciuti in media del 22%. Ora, però, si spera nella nuova annata

Gli ingredienti per l'aumento dei prezzi ci sono tutti: crollo della produzione canadese, crisi energetica, aumento del costo dei fertilizzanti per effetto del conflitto ucraino. Il risultato è certificato dall'ultimo report sul frumento duro dell'Ismea, l'Istituto di servizi per il mercato agricolo alimentare, in cui si legge: "Nella campagna 2021/22 il prezzo medio della granella di frumento duro (la materia prima della pasta, ndr) ha raggiunto 473,18 euro/tonnellata, in aumento del 73,5% rispetto al 2020/21". Se consideriamo che nel 2020, prima che ci fosse il crollo dei raccolti in Canada (-60% nel 2021, segnando il minimo storico con 2,71 milioni di tonnellate prodotte, rispetto alle 6 che mediamente vengono coltivate) e lo scoppio del conflitto in Ucraina (che non ha inciso sull'offerta di grano duro bensì su quella di fertilizzanti), la quotazione media si attestava tra i 270 e i 300 euro alla tonnellata, si capisce come l'aumento dei listini in campo stia incidendo sui prezzi allo scaffale. Risalendo la filiera, infatti, Ismea certifica che "nella media del periodo cumulato dei primi nove mesi dell'anno, i prezzi della pasta sono cresciuti del 21,9% rispetto all'analogo periodo 2021". Adirittura il prezzo medio di settembre 2022 su quello dello stesso periodo dell'anno precedente è aumentato del 29%. A conti fatti il prezzo medio al chilo è passato da 1,42 euro registrati a luglio 2021 dall'Ismea a 1,84 euro del luglio scorso, ma la tendenza è ancora al rialzo per i prossimi mesi.

Corre l'inflazione

Una foto, per quanto parziale, possiamo scattarla anche noi in base ai prezzi raccolti nell'ultimo test sugli spaghetti pubblicato a dicembre 2020. Premettendo che i nostri dati non comprendo-

no mai le promozioni, qualche paragone può aiutarci a capire quanto stia incidendo la crisi economica nel settore. Partiamo dai leader di mercato: un chilo di spaghetti Barilla due anni fa li acquistavamo nei supermercati della Capitale a 1,72 euro mentre oggi li abbiamo pagati 2,03 (+18%); De Cecco costava 2,70 euro, oggi invece 3,44 (+27%); Rummo nel 2020 stava a 2,12 mentre in queste settimane il prezzo è salito a 3,10 (+46%); La Molisana è cresciuta da 1,80 a 3,08 euro al chilo (+70%). Stabile invece il listino de La marca del consumatore (2,14 al chilo)

73,5%

l'aumento delle quotazioni del grano duro in un anno

22%

l'aumento medio del prezzo di un chilo di pasta a luglio 2022 rispetto allo stesso mese del 2021



grazie agli accordi di filiera e il prezzo bloccato come previsto dal disciplinare scelto da oltre 3mila consumatori.

I prodotti bio restano su valori assoluti molto elevati e dalle nostre rilevazioni fanno registrare rialzi più contenuti nell'ultimo biennio: gli spaghetti Alce Nero costavano 4,34 euro al chilo mentre ora stanno a 4,84 euro (+11%); Girolomoni cresce da 4,40 a 5,10 euro al chilo (+16%). Aumenti anche per gli spaghetti private label della Grande distribuzione: Coop è passata da 1,38 a 1,84 euro al chilo (+33%); Esselunga registra un incremento più contenuto (+26%) passando da 1,09 a 1,38 euro; Conad infine passa da 0,78 a 1,09 euro (+39%) per due confezioni da 500 grammi. I listini della pasta venduta nei discount, pur contenuti in valori assoluti, raddoppiano in due anni le quotazioni: gli spaghetti Lidl li abbiamo acquistati nel 2020 a 0,59 euro mentre quest'anno li abbiamo pagati 1,25 euro (+110%); Eurospin passa da 0,65 a 1,25 euro (+92%).

Stime ottimistiche

Fin qui i numeri. La domanda di fondo però è fino a quando continueranno le tensioni in-

flazionistiche nel comparto. Secondo l'Ismea "L'evoluzione futura dell'andamento del mercato del frumento duro per la campagna 2022/23, al netto degli elementi di criticità più generali, potrebbe verosimilmente mostrare una inversione della tendenza alla crescita dei prezzi grazie alla maggiore offerta globale attesa nel 2022".

Le stime di raccolto in Canada fanno segnare 6,1 milioni di tonnellate, recuperando così il forte crollo della scorsa annata. In aumento anche le forniture stimate dal Kazakistan e dall'Australia che, nonostante esprimano una quota marginale della produzione mondiale (rispettivamente il 2 e l'1% circa), figurano tra i fornitori dell'Italia. Infine la produzione nazionale (3,88 milioni di tonnellate di duro prodotte nel 2021): la stima per il 2022 prevede un leggero calo del 6% e dovrebbe "chiudere" a 3,84 milioni di tonnellate.

A pesare infine ci sono le incognite legate alla crisi del gas e al conflitto in Ucraina: difficile capire se la corsa dei prodotti energetici e dei fertilizzanti possa nei prossimi mesi registrare una pausa e far tornare un po' di sereno dopo la lunga tempesta.

1,84 euro

Il prezzo medio al chilo della pasta in Italia

2,3 milioni

di tonnellate di grano duro sono stati importati nel 2021

3,88 milioni

di tonnellate di grano duro prodotti in Italia nel 2021

1,025 milioni

di tonnellate di grano duro vengono importati dal Canada che resta il primo fornitore per i produttori italiani

Fonte: Ismea, dicembre 2022

