

Coldiretti Calabria: “Con etichetta di origine obbligatoria reddito alle aziende Calabresi”



E' scattato l'obbligo di indicare obbligatoriamente in **etichetta l'origine del grano** utilizzato nella pasta con l'entrata in vigore dei due decreti interministeriali sull'indicazione dell'origine obbligatoria del riso e del grano per la pasta in etichetta.

L'etichetta di origine obbligatoria permette di conoscere l'origine del grano impiegato nella pasta e del riso e mette fine all'inganno dei prodotti importati, spacciati per nazionali, in una situazione in cui un pacco di pasta su tre è fatto con grano straniero, come pure un pacco di riso su quattro.

E' quanto afferma la **Coldiretti** che ha organizzato a livello nazionale il **Pasta Day** alla presenza del ministro **Martina**. Un provvedimento fortemente sostenuto dalla Coldiretti per garantire maggiore trasparenza negli acquisti ai consumatori e fermare le speculazioni che hanno provocato il crollo dei prezzi del grano italiano al di sotto dei costi di produzione e che ha causato la drastica riduzione delle semine.

“Già – sottolinea Molinaro Presidente di Coldiretti Calabria – ci sono due primi importanti segnali: noti marchi

garantiscono l'origine italiana al 100% del grano impiegato per la pasta, senza dimenticare alcune linee della grande distribuzione e questo avviene anche nei pastifici calabresi sparsi un po' dovunque; poi, vi è il prepotente ritorno nelle semine dei grani nazionali antichi come il **Senatore Cappelli**. In Calabria, dopo una diminuzione delle superfici investite a grano si riscontra un aumento delle semine, in particolare di grano antico, di circa il 25% e questo sta riscuotendo anche un grande interesse da parte dei giovani con diversi esempi di successo. Un elemento principe che garantisce la dieta mediterranea a testimonianza di una Calabria che sempre di più produce cibo buono e di qualità. Una scelta anche a tutela della salute perchè in Italia – precisa Molinaro – è vietato l'utilizzo del glifosato sul grano in preraccolta a differenza di quanto avviene per quello straniero proveniente da Usa e Canada dove ne viene fatto un uso intensivo nella fase di pre-raccolta per seccare e garantire artificialmente un livello proteico elevato. A giovare del provvedimento è anche il celebre Riso di Sibari che viene coltivato nella sibiritide su circa 1000 ettari e che possiede delle particolari caratteristiche organolettiche dovute proprio alla tipologia di terreno e all'ottimo microclima".

L'ETICHETTA DI ORIGINE SULLA SPESA DEGLI ITALIANI

Cibi con l'indicazione origine senza	E quelli
Carne di pollo e derivati	
Salumi	
Carne bovina	
Carne di coniglio	
Frutta e verdura fresche	Carne
trasformata	
Uova – Miele	
Frutta e verdura trasformata	
Passata di pomodoro	Pane
Pesce	

Extravergine di oliva

Latte/Formaggi

Pasta

Riso

Derivati del pomodoro diversi da passata e sughi pronti (in itinere)