

In evidenza

# Boom per la pasta da grani antichi, in testa il Senatore Cappelli

di: Redazione

16 giugno 2017



Svolta sulle tavole degli italiani con un calo del 3% degli acquisti di pasta secca, ma in controtendenza all'andamento generale vola quella ottenuta da grano coltivato in Italia specie se di varietà antiche.

E' quanto emerge da una analisi della Coldiretti sulla base dei dati Ismea relativi al primo trimestre del 2017 in occasione della diffusione dell'indagine Doxa per Aidepi secondo la quale la pasta resta comunque l'alimento preferito da consumare ogni giorno dal 46% degli italiani.

In controtendenza al calo generale, che prosegue anche nel 2017, si registra – sottolinea la Coldiretti – un incremento per quella garantita per il 100% con grano italiano e per quella integrale ed un vero e proprio boom per il senza glutine.

Ma un vero balzo record si sta verificando per la pasta con grani antichi coltivati a livello nazionale. In testa il "Senatore Cappelli" selezionato nel 1915 dall'agronomo Nazareno Strambelli che dopo essere arrivato a coprire più della metà della coltivazione di grano in Italia negli anni 60 ha iniziato a scomparire tanto che venti anni fa nel 1996 la produzione era scesa a meno di 10mila chili.

Oggi il "Senatore" Cappelli è stato il grano duro antico più seminato in Italia con la produzione ha raggiunto 2,5 milioni di chili nel 2017, praticamente raddoppiata rispetto all'anno precedente, grazie a 1.000 ettari certificati coltivati nel 2016. Un patrimonio del *Made in Italy* valorizzato dalla Sis, la Società Italiana Sementi, che fa capo al sistema dei Consorzi Agrari e che ha vinto il bando del Crea, Centro per la ricerca della cerealicoltura di Foggia, ottenendo per 15 anni l'esclusiva della riproduzione e certificazione del grano duro "Senatore" Cappelli dalla semina fino alla tavola.

(fonte Coldiretti, 15 giugno 2017)