

ZEFFIRO CIUFFOLETTI¹

Grani e pani di ieri e di oggi

¹ Accademia dei Georgofili

(Sintesi)

La questione del grano per l'Italia è una questione strategica, ma anche una questione storica. Nemmeno il fascismo con la “battaglia del grano” riuscì a risolvere il problema del deficit di produzione e della necessità di importare grano dall'estero. Gli italiani erano da sempre gran mangiatori di pane e di minestre di pane, piatti unici della povertà. Piatti poveri che ritroviamo in ogni regione italiana con minestre di pane, erbaggi vari, legumi e un filo di olio d'oliva. Il fascismo esaltò la semplicità di questo stile povero e frugale, contrapposto a quello dei ricchi.

La Seconda guerra mondiale aggravò il problema e ci vollero gli aiuti degli americani per sfamare gli italiani dopo la guerra. Allora arrivarono le farine bianche e il pane bianco, prima riservato ai signori, diventò il pane della democrazia

Negli ultimi 40 anni il consumo di pane in Italia è diminuito del 65%. Siamo arrivati ad appena 85 grammi di pane giornaliero pro-capite, di cui una parte finisce nei cassonetti.

Ciò nonostante, siamo i primi produttori al mondo e i primi esportatori di pasta secca. Per questo abbiamo bisogno di importare ingenti quantità di grano.

Purtroppo, con eccezione della Puglia, le “regioni granaio” dell'Italia, la Sicilia, l'Emilia-Romagna e la Toscana, hanno visto ridursi vistosamente le superfici coltivate a grano. In particolare, le superfici per ettaro seminato a grano in Toscana, sono passate da 94.340 ettari a 52.225 ettari. In verità la produttività è cresciuta a livelli notevoli per ettaro, ma il calo complessivo del prodotto è stato altrettanto notevole: da 2.881.940 quintali a 2.085.939 quintali. Poco meno di un terzo in meno.

In verità, oltre gli effetti disastrosi della guerra in Ucraina che ha il volto anche di una guerra del grano, si sono aggiunti gli aumenti dei costi di produzione per via dei prezzi del seme, dei concimi e dell'energia. Si è passati da 600 - 700 euro per ettaro a 1200 euro per ettaro. Il doppio in pochi anni. Il che ha reso ancora più grave, addirittura strategica, l'esigenza di aumentare la produzione del grano nazionale, sia quello tenero per il pane e i prodotti da forno che quello duro per la pasta, la cui industria è un pilastro del nostro sistema industriale e del Made in Italy nel mondo.

I prezzi del grano salgono a vista d'occhio, ma non si vede all'orizzonte un impegno degli investimenti pubblici e privati per aumentare la produzione di cereali.

Per fare il pane, dicevamo, ci vuole il grano tenero che in Toscana si coltiva in Val di Chiana e in altre zone, mentre nelle crete senesi e in Maremma è cresciuta la coltivazione di grano duro, utile per la pasta.

La produzione è in calo per un fenomeno generale che riguarda l'intero Paese, tanto che essendo i primi al mondo nella produzione di paste secche, dobbiamo importare grandi quantità di grano dall'estero, *in primis* dalla Francia, dal Canada, dagli USA ma anche dall'Ucraina.

Si può capire la ripercussione sui prezzi dovuta ai costi non solo della materia prima ma anche dei trasporti e dell'energia. Per questo bisognerebbe fare ogni sforzo per aumentare la produzione dei cereali che servono non solo per il pane e la pasta ma anche per i pani industriali, come il pane per i tramezzini, i panini da hamburger e i pan carré e per la fiorentina industria dolciaria. Per questi pani la pandemia di Covid è stata una manna, se si pensa che nel 2022 si è arrivati a produrre a livello nazionale oltre 216 tonnellate. Nel frattempo, però, è cresciuta la domanda di pani di qualità con farine di tipo 1 e 2. Così i 20 mila pastifici artigianali italiani sono corsi ai ripari, producendo pani più salutari con farine tipo 1 o tipo 2, con grani antichi, con "multi cereali", sempre fatti lievitare con lievito madre e cotti in forno a legna.

Il problema è il costo naturalmente, ma questi pani più costosi si possono conservare a lungo e se ne riduce lo spreco. Inoltre, con pani buoni si possono fare ottime minestre di pane, le bruschette, il pane grattato...

Non buttare il pane nel cassonetto, e se ne butta moltissimo, può essere un vero risparmio e una ecologia dello spirito. Si pensi, per ritornare alla sacralità del pane, che Firenze, dove si incrociavano le vie "romee", presenta il maggior numero di rappresentazione dell'ultima cena. Infatti, nei cenacoli dei conventi o dei monasteri venivano accolti i pellegrini affamati con un tozzo di pane o un piatto di zuppa di pane.

Sul pane toscano "Dop", quello artigianale che per antica tradizione si produce ad Altopascio, sull'Amiata, in Casentino, in Mugello, a Montepe-

scali, a Pomarance, a Pontremoli, come in provincia di Massa Carrara, si è concluso da poco un progetto di ricerca triennale delle Università di Firenze e Pisa. Al primo posto il tema dell'allungamento della vita del pane fresco. Prolungare quella che viene chiamata la *shelf life* del pane significa mantenerlo più a lungo, riducendo la quantità di pane invenduto e così lo spreco. Per ora le eccedenze di pane fresco, di sera vengono vendute a prezzi scontati. Il pane buono, però, è diventato oro. L'aumento dei costi del grano e delle farine così come delle tariffe energetiche ha provocato in 10 anni aumenti del 51%. Negli ultimi anni però gli aumenti sono stati vertiginosi e sarebbe bene tenere sotto controllo l'andamento dell'inflazione e delle dinamiche speculative che tendono al rialzo anche quando i prezzi energetici calano.

Infine, prima o poi la guerra in Ucraina finirà e sarebbe logico vedere i prezzi del grano, di cui quel paese è grande produttore, ritornare a livelli più "umani". Nel frattempo, però la regione Toscana, così come l'intero Paese, dovrebbero promuovere la coltivazione dei cereali, che sono strategici per la nostra agricoltura e per l'industria alimentare. Come è noto la guerra in Ucraina ha creato problemi grandissimi per il commercio dei cereali e del mais provenienti dalle regioni ucraine e da quelle russe. Tanto è vero che l'ONU è riuscita a imporre un accordo per il commercio di queste importanti derrate. Nel giro di pochi mesi sono state esportate 24,1 milioni di tonnellate di grano e mais. Lo scopo di questa intesa, rinnovata da poco per altri 60 giorni, è quello di scongiurare una crisi globale, ma anche quello di raffreddare i prezzi delle materie prime alimentari. Ora, però, sembra che i russi vogliano far saltare anche questo accordo.

Il pane, almeno quello artigianale e ben fatto con grani puri, farine di tipo 1 e 2 e lievito madre, è un nutrimento primario dell'uomo. È anche un elemento fondamentale, insieme con l'olio d'oliva, della dieta mediterranea e per la prevenzione del cancro.

Il pane migliore, come dicevamo, è quello fatto con farine tipo 1 e 2 e con lievito madre. Il grano, naturalmente, deve essere di qualità e non mescolato a grani esteri trattati con il glifosato, ad esempio. Glifosato che in Italia è proibito. Una alimentazione sana ridurrebbe di molto l'incidenza dei casi di cancro.

Oggi in Italia importiamo troppo grano dall'estero ed è un paradosso per il paese del grande genetista Nazareno Strampelli, l'uomo che con le sue ricerche ottenne varietà ancora oggi fra le più coltivate nel mondo.

Non a caso ben tre pani italiani, con in testa il pane di Altamura, il pane toscano e il pane siciliano, hanno ottenuto il marchio DOP dell'UE.

Pane fresco e puro non vuol dire solo economia agraria e prodotti di qualità, ma anche salute.