

Preoccupazioni per i piccoli e medi pastifici



Secondo il Censis, sono oltre 2 milioni gli italiani mangiano pasta tutti i giorni a pranzo e cena. In 10 anni la produzione di pasta a livello mondiale è passata da circa 7 a 12 milioni di tonnellate. In quest'ambito, l'Italia si conferma prima per produzione, potenzialità produttiva, consumo pro capite ed esportazioni. Con 3,2 milioni di tonnellate prodotti rappresentiamo il 26% circa della produzione mondiale e il 75% della produzione Ue. In altre parole, un piatto di pasta su 4 mangiati nel mondo e 3 su 4 in Europa è fatto con pasta italiana. Sono i dati che si ricavano dal rapporto sul mercato della pasta in Italia, redatto da SymphonyIRI Group.

Numeri che parlano da soli in rapporto al contributo che danno ai consumi alimentari, su cui sta per abbattersi un preoccupante

aumento dei costi delle materie prime, che in un solo mese hanno visto i prezzi salire mediamente del 10,5 per cento, con punte del 19,8 per cento per il frumento duro, e hanno guadagnato oltre il 66 per cento rispetto a gennaio di un anno fa (addirittura il più 89 per cento per il frumento tenero).

I piccoli e medi pastifici italiani, rappresentati da UnionAlimentari – CONFAPI, sono preoccupati da questo problema caratterizzato dalla scarsità d'offerta delle principali materie prime (dallo zucchero, al grano, all'olio) e dall'impennata dei loro prezzi su scala mondiale. Nell'ambito di tale situazione, il comparto della pasta italiana pone l'attenzione sull'approvvigionamento della semola di grano duro, unico ingrediente della pasta secca di semola.



"In questi ultimi sei mesi", spiega Pietro Marcato, Vice-presidente UnionAlimentari-CONFAPI con delega al settore della pasta alimentare, "il prezzo della semola di grano duro ha subito un incremento rapido e continuo. Ciò può mettere nuovamente in crisi i piccoli e medi pastifici che cominciavano a riaffermarsi, anche grazie alla stabilizzazione del prezzo della semola successiva al 2008".

I numeri che testimoniano il consumo di pasta rendono insufficiente la produzione nazionale di grano duro, stimata in circa 4 milioni di tonnellate, pertanto "i mulini fornitori dei nostri pastifici devono forzatamente utilizzare quote di grano d'importazione – sottolinea

Marcato – Come conseguenza, l'aumento dell'esposizione finanziaria dovuta agli incrementi dei prezzi rischia di causare rilevanti problemi di liquidità nelle nostre aziende provocando una pericolosa spirale negativa".

UnionAlimentari – CONFAPI indica una possibile via d'uscita da questa situazione evidenziando la necessità di "una cabina di regia mondiale che eviti il perpetuarsi di situazioni speculative, di natura prettamente finanziaria, che irrimediabilmente si insinuano laddove si verifica una scarsità d'offerta delle materie prime. A livello nazionale è poi fondamentale la collaborazione di tutti gli attori della filiera della pasta: è necessario uno sforzo comune in modo che tutti si facciano carico responsabilmente delle difficoltà del comparto. Solo così non si vivranno le situazioni paradossali del passato evitando crisi che minano la vita di aziende che da sempre rappresentano uno dei punti di forza del Made in Italy. Infine, serve una capacità critica super partes, che sia in grado di cogliere la fondatezza dell'"allarme" lanciato dall'industria pastaia piccola e media e di porvi rimedio. Preferibilmente nel breve periodo e non quando il danno è ormai compiuto".

Per saperne di più: www.unionalimentari.com