

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)