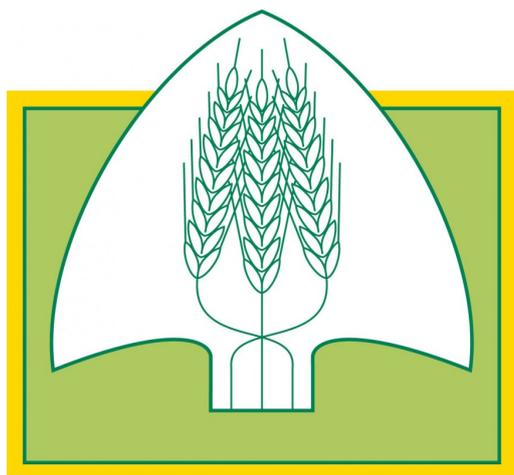


## MENSE PESCARA: GRANO ESTERO NELLA PASTA, COLDIRETTI ABRUZZO CHIEDE DI FARE CHIAREZZA

“Quanto sta accadendo conferma la necessità di una maggiore trasparenza sulla provenienza della materia prima usata per tutte le produzioni alimentari, soprattutto per quelle di largo consumo di cui la pasta è probabilmente la più diffusa ed apprezzata. Chiediamo pertanto che venga verificato il rispetto delle regole sancite dal capitolato nell’interesse delle famiglie pescaresi”. Interviene Coldiretti Abruzzo sulla indagine scattata sull’appalto del servizio mense delle scuole del Comune di Pescara partita da un esposto (del M5S) in cui si accusa la ditta vincitrice di non aver usato – come da capitolato – pasta prodotta con farina di grano duro coltivato in Italia ma prodotta con miscele di grano anche estero.



# COLDIRETTI

Logo Coldiretti

“Auspichiamo che la procura faccia chiarezza al più presto, soprattutto perché si parla di alimentazione dei bambini e delle aspettative delle famiglie pescaresi che hanno scelto il servizio – dice Coldiretti – è stata proprio Coldiretti insieme all’istituto senologico abruzzese (ISA) a chiedere al Comune di inserire nel capitolato cibi a chilometro zero prodotti con materia prima italiana o, ancor meglio abruzzese, in linea con le aspettative delle famiglie”.

Coldiretti Abruzzo, evidenziando che in Italia un pacco di pasta su tre è purtroppo prodotto con grano coltivato all’estero, ricorda che a gennaio 2018 entrerà in vigore il decreto sull’etichettatura obbligatoria dell’origine del grano duro sulle confezioni di pasta. “I consumatori devono essere messi sempre nella condizione di scegliere quale pasta mangiare – dice Coldiretti. A maggior ragione in Abruzzo, che è considerata a livello mondiale la culla della pasta italiana e in cui, su una superficie totale a cereali di 87 mila ettari (di cui 34.500 ettari a grano duro per una produzione di circa 1.400.000 quintali per un valore di circa 35milioni di euro), operano circa 20mila aziende con cereali che, reduci dalla campagna cerealicola appena conclusa, hanno regalato un grano eccellente per tutti gli indicatori qualitativi ossia colore, vitrosità, glutine, peso specifico e proteine. “Un grano eccellente da ogni punto di vista – conferma Coldiretti Abruzzo – che, per diventare pasta, non deve sopportare tra l’altro lo stress di lunghi trasporti e il trattamento chimico con prodotti vietati in Italia dove la maturazione avviene naturalmente con il sole e che rappresenta a nostro avviso il miglior prodotto per l’alimentazione oltre che per la tutela del reddito delle nostre imprese”.