

Un'indagine del Corpo forestale svela la contraddizione: la materia prima snobbata dai produttori locali

# La pasta di Gragnano con il grano pugliese “Le nostre aziende preferiscono il Canada”

MARA CHIARELLI

**G**RANO pugliese che prende la strada della Campania, e grano canadese che si trasforma in pasta di casa nostra, vestendosi di noti marchi. Una contraddizione che separa i pastifici che emerge dalle indagini del Corpo forestale dello Stato. Gli accertamenti, finalizzati a verificare in tutta Italia il corretto utilizzo del marchio “Pasta di Gragnano”, si sono concentrati sulle ditte che, con sede legale nel napoletano, avrebbero dovuto produrre in loco la nota pasta, con le tipiche caratteristiche.

Gli uomini del Nucleo tutela

**Prosegue  
l'inchiesta sul  
made in Italy per i  
marchi ingannevoli  
sulle confezioni**

regolamenti comunitari, diretto dal commissario capo Alberto Di Monte, e della Sezione di analisi criminale, diretta dal commissario capo Giuliano Palomba, in collaborazione con il Nucleo investigativo provinciale di Polizia ambientale e forestale di Napoli, hanno scoperto che tre ditte con sede a Gragnano, e che vantavano il tradizionale marchio, in realtà compravano la pasta da altre aziende situate fuori dalla famosa città, in un caso addirittura veniva prodotta a Pescara. I rappresentanti legali delle tre ditte sono stati denunciati per frode in commercio. Uno di questi, peraltro, conservava la pasta all'interno di cartoni inidonei a contenere alimenti.

I controlli hanno portato al sequestro di circa 10 tonnellate di pasta e sono state elevate sanzioni amministrative per diecimila euro. Ma soprattutto hanno evidenziato quello che è ormai un trend consolidato. E cioè l'utiliz-

zo, da parte dei maestri pastai di Gragnano, di grano pugliese, lo stesso grano in sostanza che i pastifici di Bari e Corato (Divella, Granoro, Riscossa, per citare i più noti) non ritengono di qualità sufficiente alla produzione. E di conseguenza, viene rimpiazzato (o, al massimo integrato) da grano di provenienza estera.

Un andazzo che coinvolge anche altri grossi marchi, e che è diventato anche oggetto di un'inchiesta condotta dagli stessi uomini della Forestale. Indagine nella quale, inizialmente, è stato preso in considerazione l'utilizzo di alcuni loghi tipicamente pugliesi e italiani, come il disegno del trullo e il tricolore, riportati sul marchio della Divella e diventati oggetto di contestazione. «In questa maniera — è il ragionamento che fanno gli investigatori — il made in Italy diventa fortemente compromesso: quella bandiera potrebbe in qualche maniera ingannare i produttori e

aggirare la legge sull'effettiva origine dei prodotti alimentari».

Tra l'altro quello della pasta è soltanto uno dei filoni sul falso made in Italy ai quali da anni lavorano sia la Forestale sia i Carabinieri del Nas. Un filone di accertamenti interessante riguarda per esempio i marchi Dop: riconosciuti e finanziati, spesso però vengono trasformati, con le ricette originali tradite dalla necessità di puntare sulla quantità e non soltanto sulla qualità. Uno dei casi più eclatanti, per esempio, riguarda il pane di Altamura dove, come ha accertato un'inchiesta del Nas, la produzione industriale non sarebbe compatibile con la ricetta originale (che prevede una lunga lievitazione

**Anche il pane di  
Altamura nel  
mirino dei Nas  
Il Dop prevede  
regole ferree**

naturale) prevista nel disciplinare del Dop.

Stessa cosa accade con la “pasta di Gragnano”, famosa nel mondo per la tradizione e la storicità della produzione che avviene da sempre con l'utilizzo di trafilè in bronzo, che conferiscono alla pasta la caratteristica rugosità superficiale, rendendola pertanto perfettamente riconoscibile al tatto e al gusto. Il tutto con grano tipicamente pugliese.

© RIPRODUZIONE RISERVATA





I controlli del Corpo forestale in un pastificio di Gragnano

## La scheda



### LA FARINA

Il grano pugliese viaggia fino alla Campania dove viene trasformato in farina e poi in pasta di alta qualità



### LA LAVORAZIONE

I pastifici si differenziano anche per tipo e tempi di lavorazione della pasta: dalle tre alle 24 ore



### LA PRODUZIONE

La Forestale ha scoperto che non tutte le ditte di Gragnano, per esubero di richieste, producevano in loco



### LA DISTRIBUZIONE

La nota marca di pasta viene distribuita in tutti i supermercati italiani incluso in quelli pugliesi