

Giuseppe Di Martino



«Ritorno alla pasta bene essenziale»



152944

Giuseppe Di Martino, presidente del Consorzio
 «È l'alimento più pratico e si conserva a lungo»

La pasta cibo rifugio nel Mondo

Antonino Siniscalchi

«Vorrei assicurare tutti che non ci sono problemi di approvvigionamento. La pasta rimane alla portata di tutti, in Italia e all'estero».

Giuseppe Di Martino, tra i fondatori e di nuovo presidente del Consorzio di tutela della pasta di Gragnano istituito nel 2003, guarda con ottimismo al ciclo di produzione e commercializzazione dell'alimento principe che caratterizza la nostra tavola. «La situazione è abbastanza fluida - spiega Giuseppe Di Martino -. La domanda si è trasferita dalla ristorazione collettiva e di qualità al consumo casalingo, ma anche è aumentato il consumo generale. Una spiegazione legata al fatto che la pasta è certamente un alimento semplice da servire ai ragazzi, ma che rende felici tutti nell'uso domestico».

Pasta sinonimo di dieta mediterranea?

«La pasta permette di poter variare quotidianamente la dieta come è la realtà di sempre. Cambiando forma e prestandosi al variare degli ingredienti ai quali si abbina, diventa un piatto unico che fastare bene tutti e che soprattutto fa produrre endorfine, elemento ideale per attenuare gli effetti dello stress che stiamo vivendo in questi giorni. La produzione della Campania rimane tarata sulla possibilità di assicurare circa 40 milioni di porzioni di pasta al giorno».

L'emergenza Covid-19 quanto condiziona il processo di produzione?

«Praticamente, non è cambiato

niente. Anche nel confezionamento tutto è rimasto invariato. Ovviamente, bisogna osservare le nuove norme, la distanza può essere una problematica da rispettare. Inevitabilmente c'è bisogno di guanti e mascherina. Bisogna trovare dei sistemi efficienti anche perché guanti e mascherine sono difficili da reperire e quindi bisogna industriarsi per non rallentare la produzione. Certo, abbiamo qualche difficoltà a lavorare in questo periodo di quarantena. L'85-90% degli impiegati, quelli non direttamente legati alla produzione, sono a casa ed operano in smart working, ma sono in grado rispondere alle richieste che arrivano dall'Italia e dall'esterno».

Quali sono i programmi che avete pianificati per far fronte alla domanda?

«Stiamo registrando una fortissima domanda da ogni parte del mondo. Per incrementare la produzione si stanno semplificando il numero di formati. L'obiettivo è di offrire la disponibilità di tutta la gamma. Soprattutto per l'estero, un numero inferiore di formati consente al consumatore di trovare comunque la pasta da portare a casa».

La pasta diventa anche l'alimento principe della dispensa domestica.

«La pasta ha sempre rappresentato la scorta di cibo preferita nei momenti di difficoltà. Il ragionamento è semplice, una riserva di pasta può rappresentare una sicurezza per chi potrà cucinare un piatto di pasta e ricevere un sorriso da tutta la famiglia».

Rifornire la dispensa è una necessità o solo una opportunità?

«Mi sento di assicurare che non

c'è nessun problema di approvvigionamento, si troverà sempre la pasta e gli alimentari in salumerie e supermercati perché la capacità produttiva dell'industria italiana nel settore è adeguata alla domanda. Potrebbe insorgere qualche problematica legata al trasporto, sia in Italia che diretto all'estero. Sono certo che non ci saranno problemi sulla presenza di pasta negli scaffali: Forse, non sempre si potrà reperire il formato preferito, una circostanza temporanea, solo per qualche giorno, poi si ritornerà alla normalità».

E il rifornimento delle materie prime?

«Se la situazione dovesse durare qualche mese potrebbe insorgere qualche distorsione nel mercato delle materie prime. Nei prossimi mesi, fino ad arrivare al raccolto, potrebbero esserci delle variazioni nelle quotazioni dei listini».

Il mercato estero come sta rispondendo all'offerta. E le esportazioni?

«Stiamo superando difficoltà che abbiamo incontrato al Brennero. L'Europa sta garantendo i trasporti tra gli stati membri. Dal porto di Napoli non abbiamo problemi a raggiungere gli stati esteri che si riforniscono del nostro prodotto. Anche la Cina è ripartita».

Enegli Usa?

«Trump ha sottovalutato il problema, come il resto del mondo occidentale, sono preoccupato di un sistema dove la sanità pubblica non esiste e dove sono carenti anche gli ammortizzatori sociali. Tutti i nostri clienti della ristorazione hanno chiuso e il giorno dopo tutti i dipendenti sono diventati disoccupati senza tutele. È terribile immaginare quale potrà essere la loro sorte. Speriamo che si riesca a trovare soluzioni adeguate».

guate per favorire una rapida ripartenza ed una ripresa concreta del settore. Vedere New York completamente deserta è davvero triste. Non resta che sperare in una ripartenza a razzo».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



**DOPO I PRIMI GIORNI
ABBIAMO SUPERATO
I PROBLEMI LOGISTICI
SI FANNO MENO
FORMATI PER ESSERE
PIÙ PRODUTTIVI**

**VOGLIO RASSICURARE:
NON CI SONO PROBLEMI
DI ALCUN TIPO
I NOSTRI PRODOTTI
SUGLI SCAFFALI
DURANTE LA CRISI**

GIUSEPPE DI MARTINO

Titolare dell'omonimo pastificio, del marchio Antonio Amato e del Pastificio del Campi. Dopo due anni torna a dirigere il Consorzio della Pasta di Gragnano Igp di cui è stato convinto promotore.