



INFORMA

Coldiretti Pistoia – via dell'Annona, 211 – Pistoia
tel. 0573/991020 – 333/8191948 - ufficiostampa.pt@coldiretti.it – www.pistoia.coldiretti.it
www.facebook.com/coldirettipistoia.filieracorta

DAL GRANO TOSCANO LA PASTA D'ECCELLENZA DI PISTOIA
Accordo tra Fai-Coldiretti e lo storico pastificio Chelucci
Prezzo garantito per gli agricoltori
Si parte con 1500 quintali di grano ad alto contenuto proteico

È realtà l'accordo di fornitura di grano tra Filiera Agricola Italiana ed il toscanissimo Pastificio Chelucci, lo storico marchio pistoiese che da 100 anni produce pasta di qualità nello stabilimento di Piteccio. Grano di filiera tracciata per continuare a fare pasta essiccata lentamente, a 'bassa' temperatura, utilizzando materia prima ad alto contenuto proteico.

“Un accordo nato in Coldiretti Pistoia -spiega **Angelo Corsetti**, direttore di Coldiretti Toscana- e sviluppato dalla nostra capacità di fare rete tra i territori per restituire equamente i benefici ai produttori di grano, al pastificio e ai consumatori. Un accordo che mettendo insieme competenze e specializzazioni sia d'esempio per far nascere ulteriori accordi di filiera”.

Si comincerà a settembre con 1500 quintali di grano duro selezionato fornito da produttori toscani di Filiera Agricola Italiana (FAI), aderenti al Consorzio agrario del Tirreno.

“FAI, nell'ambito del sistema Coldiretti, favorisce scelte consapevoli di agricoltori, produttori, distributori e consumatori, all'insegna della sostenibilità -spiega **Stefano Albertazzi**, Direttore generale di FAI Spa-. L'accordo con Chelucci permette a produttori di grano toscano di avere un prezzo garantito, che in questi tempi di quotazioni in perenne altalena è manna. Ciò permette agli agricoltori di programmare quantità ottimali di prodotto, limitando i rischi della volatilità dei prezzi e stimolandoli a produrre grano di qualità eccellente”.

“Anche per noi l'accordo è una garanzia -spiega **Giuseppe Chelucci**-. Abbiamo la certezza di avere grano di qualità e con la garanzia che è stato coltivato sulle colline toscane. Elementi che valorizzano ulteriormente la nostra pasta tra i consumatori”. Giuseppe Chelucci è l'artigiano che con materie prime selezionate, ciclo produttivo lento e creatività ottiene pasta 'unica', per gusto, qualità organolettiche e formati originali, come i Riccioli, i Quasimodi e i Pici Stella.

“L'accordo si inserisce in un contesto problematico ma con segnali interessanti -spiega Coldiretti -. La Toscana che da decenni “perde” ettari di frumento, e di conseguenza produzione, era tornata a seminare aumentando nel 2021 le superfici a grano duro del 3% e addirittura del 17% per il grano tenero. Un investimento che la mietitura 2022, maturata in un contesto di grave siccità e dall'esplosione dei costi di produzione post conflitto in Ucraina, aveva permesso di raccogliere 1,9 milioni di grano duro e poco più di 900 mila quintali di grano tenero. Una tendenza, quella delle superfici, confermata anche nel 2023 e per altro in controtendenza rispetto al resto d'Italia”.

“Le prime verifiche confermano le preoccupazioni della vigilia- spiega Coldiretti-: si raccoglierà meno, tra il 5% ed il 10% per il grano duro e del 10% per il grano tenero a causa principalmente di rese inferiori dovute alle eccessive precipitazioni di maggio e giugno che hanno “slavato” le spighe ma anche dei diffusi fenomeni di allettamento.

“Questa incertezza dà più valore ad accordi e sinergie come quelli tra Chelucci e FAI, che possono da un lato - spiega **Francesco Ciarrocchi**, direttore di Coldiretti Pistoia- aprire le porte a nicchie di mercato finora precluse al piccolo produttore di pasta; stimolando al contempo la sana innovazione anche in campo: le aziende agricole coinvolte nell'accordo stanno investendo in agricoltura di precisione, e grazie al monitoraggio informatizzato dei terreni, si otterrà grano migliore e con impiego efficiente dei fattori produttivi. La qualità della pasta si costruisce in campo, e poi lungo tutta la filiera, ed è questo il modo migliore per preservare le tradizioni”.