

## Prima il pane - Media briefing

Attività di panificazione di grano altrimenti destinato a diventare mangime



Dicembre 2022  
Greenpeace Italia

### Sintesi

Greenpeace Germania ha acquistato 5 tonnellate di grano tenero destinate a diventare mangime, e ne ha prodotto farina per la produzione di pane e dolci. Parte di questa è stata utilizzata da Greenpeace Italia per produrre prodotti da forno insieme allo chef Pietro Parisi, da regalare successivamente al Ministro Francesco Lollobrigida per portare l'attenzione sugli squilibri del nostro sistema agroalimentare.

## Contesto

I cambiamenti climatici e l'attuale contesto geopolitico, unitamente a meccanismi di speculazione finanziaria, sono all'origine di un aumento dei prezzi dei generi alimentari. Se in Paesi come il nostro questo desta una giusta preoccupazione, nei Paesi maggiormente dipendenti dai cereali esportati da Ucraina e Russia (come Medio Oriente e Nord Africa) l'aumento dei prezzi si è già tradotto in maggiori difficoltà di accesso al cibo per ampie fasce di popolazione.

In un contesto in cui cresce la preoccupazione per la sicurezza alimentare, l'Europa ha reagito aumentando la superficie coltivabile (mettendo a disposizione, in Italia, circa 200.000 ettari in più), derogando da alcune misure ambientali della PAC (Politica Agricola Comune)<sup>1</sup> che sono però importanti per garantire la resilienza dei terreni agricoli, anche nell'ottica di garantirne la futura produttività.

Non è stato invece messo in discussione l'attuale utilizzo dei terreni agricoli e dei cereali in Unione europea, dove i  $\frac{2}{3}$  dei terreni agricoli e oltre il 60% dei cereali commercializzati sono destinati alla filiera zootecnica per alimentare animali in gran parte costretti in allevamenti intensivi, circa il 12% è utilizzato per fini energetici e industriali e solo poco più del 20% al consumo umano diretto<sup>2</sup>.

## Alcuni numeri per l'Italia

In [Italia circa il 58%](#) della superficie agricola è destinata all'alimentazione animale. A questa vanno aggiunte le massicce importazioni di cereali e semi oleosi per i mangimi, la cui produzione è spesso legata a fenomeni di distruzione degli habitat naturali in altri Paesi. Se i semi oleosi sono alla base delle miscele di mangimi, anche i cereali rappresentano una componente importante, al punto che oltre il 40% di quelli disponibili in Italia (produzione + importazione) sono destinati all'alimentazione animale: nel 2020 oltre un milione di tonnellate di cereali ha preso questa strada. Tra questi è senz'altro il mais quello maggiormente utilizzato nella filiera mangimistica, seguito dal grano tenero e dall'orzo.<sup>3</sup>

Da questi dati si può quindi verificare che una grande quantità di risorse è utilizzata per l'alimentazione animale e che su parte dei terreni dedicati vengono coltivati cereali adatti anche al consumo umano, che invece diventano mangimi o biocarburanti, mentre in tanti Paesi limitrofi all'Europa già scarseggiano alimenti fondamentali come la farina e in Italia il prezzo del pane sale in modo preoccupante.

A ottobre 2022, in Italia, l'inflazione del pane era di quasi 17 punti percentuali (16.8) più alta rispetto a ottobre 2021, e quella di "farina e altri cereali" addirittura del 24%.<sup>4</sup>

<sup>1</sup> Le deroghe riguardano due "buone condizioni agricole e ambientali (BCAA) previste ai fini della concessione dei finanziamenti pubblici alle aziende agricole: l'obbligo di rotazione delle colture e il mantenimento di aree naturali o con caratteristiche non produttive.

[https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie\\_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-05-31&atto.codiceRedazionale=22A03222&elenco30giorni=false](https://www.gazzettaufficiale.it/atto/serie_generale/caricaDettaglioAtto/originario?atto.dataPubblicazioneGazzetta=2022-05-31&atto.codiceRedazionale=22A03222&elenco30giorni=false)

<sup>2</sup> <https://www.greenpeace.org/italy/rapporto/15850/non-alimentare-la-paura/>

<sup>3</sup> <https://www.assalzo.it/scopri-il-settore/statistiche/materie-prime/>

<sup>4</sup> <https://www.istat.it/it/archivio/277589>

## DISPONIBILITA' E USI DEL GRANO TENERO E DEI CEREALI IN ITALIA

		Frumento tenero		Totale	
Usi	Alimentazione animale	1,231,217.0	16.43%	12,384,916.0	41.51%
	Altri usi	6,264,735.0	83.57%	17,452,505.0	58.49%
	Esportazione	34,605.0	0.46%	154,883.0	0.52%
Disponibilità	Produzione	2,687,140.2	35.85%	15,356,780.6	51.47%
	Importazione	4,843,417.0	64.61%	14,635,523.6	49.05%
	Totale	7,495,952.0	100.00%	29,837,421.0	100.00%

Anno 2020, milioni di tonnellate. Fonte Assalzoo. <https://www.assalzoo.it/scopri-il-settore/statistiche/materie-prime/>

## Soluzioni

### Uso dei cereali

Il conflitto in Ucraina ha messo in crisi anche l'accesso ad alimenti basilari come pane e farina, in particolare nei Paesi maggiormente dipendenti dalle importazioni di cereali dalle aree di guerra (come Medio Oriente e Nord Africa). A poche settimane dall'inizio del conflitto, Greenpeace ha calcolato che una riduzione dell'8% nell'uso di cereali per l'alimentazione animale nell'UE avrebbe consentito di risparmiare abbastanza frumento per compensare il deficit previsto a causa dell'invasione della Russia in Ucraina (circa 13 milioni di tonnellate di frumento, equivalente alla metà di tutta la produzione Ucraina).

Questo perché, come dimostrano i prodotti realizzati da Greenpeace Italia insieme allo chef Pietro Parisi, una parte consistente dei cereali attualmente destinata all'alimentazione animale è invece utilizzabile per l'alimentazione umana.

### Basta bruciare cibo

Sprecare il cibo utilizzandolo come combustibile non è mai stato un bene per il clima, per la natura, o per la sicurezza alimentare, e nella crisi attuale ciò va ad aggravare l'aumento dei prezzi già in essere e la carenza di materie prime. E' quindi necessario vietare l'uso di colture alimentari e mangimistiche per produrre qualsiasi forma di bioenergia e sospendere tutti i sussidi e gli incentivi ad essi legati.

### Uso dei terreni agricoli

Oltre alla diversa destinazione d'uso dei cereali coltivati, molta della terra attualmente dedicata alla produzione di alimenti per animali potrebbe essere usata per produrre cibo per le persone, non solo per calmierare l'aumento dei prezzi, ma anche a beneficio dei Paesi più vulnerabili all'insicurezza alimentare. In un momento in cui cambiamenti climatici, siccità e contesti geopolitici instabili mettono sempre più a rischio anche le produzioni agricole, è necessaria una nuova efficienza alimentare, basata su una riduzione del numero di animali allevati e sull'adozione di diete prevalentemente a base vegetale, alleggerendo così la pressione sulla produttività dei suoli agricoli e facilitando l'uso di tecniche più rispettose dell'ambiente.

### Efficienza alimentare

Ridurre la produzione e il consumo di carne significa anche rendere immediatamente disponibile una maggior quantità di terreni e di cereali, utilizzando così queste risorse in modo più efficiente rispetto al sistema attuale. La conversione delle coltivazioni in mangimi per animali è infatti in gran parte inefficiente: ad esempio solo il 3% delle calorie che i bovini ricavano dal mangime viene convertito in calorie sotto forma di carne<sup>5</sup>. Secondo stime della FAO e del WHO un ettaro coltivato a cereali fornisce cinque volte più proteine di un ettaro destinato alla produzione di alimenti per l'allevamento da carne e i legumi ne forniscono dieci volte di più.

## **Attività di Greenpeace: Panificazione con grano altrimenti destinato a diventare mangime**


### Varietà di grano tenero usata

Il frumento utilizzato per l'attività è stato acquistato da un grossista di cereali con sede in Baviera. La varietà ("[ELIXER](#)") è inserita nella classe C dal Bundessortenamt (l'Ufficio federale delle varietà vegetali) in base al RMT (Rapid Mixed Test), analogo all'Indice Sintetico di Qualità utilizzato in Italia. Con un contenuto proteico di 11,6%, è classificato come frumento di "bassa qualità" destinato "ad altri usi" e, nel caso specifico, pubblicizzato esplicitamente come "grano da mangime". In Italia varietà di frumento con lo stesso contenuto proteico sono considerate di qualità media e adatte anche ad alcuni tipi di pane e di dolci.

Le caratteristiche del frumento acquistato sono state testate dal laboratorio Biotask<sup>6</sup> con sede a Stoccarda, secondo i più alti standard internazionali.<sup>7</sup>

---

<sup>5</sup> Shepon, A., et al. 2016. Energy and protein feed-to-food conversion efficiencies in the US a potential food security gains from dietary changes. Environmental Research Letters, 11:105002.

<sup>6</sup>  Laborergebnis 202204178 Weizen ganzes Korn Greenpeace.pdf

<sup>7</sup> www.biotask.de

### Box - Frumento, usi e classificazione

Il grano tenero (*Triticum aestivum*) è il cereale alla base della panificazione, alla quale è quasi esclusivamente destinata la produzione nazionale italiana, mentre per l'alimentazione animale si fa ricorso quasi interamente all'importazione, con una quota stimata superiore all'80% del fabbisogno.<sup>8</sup>

L'uso commerciale delle varietà di grano tenero coltivate o importate in Italia è stabilito principalmente in base all'Indice Sintetico di Qualità, riferito ad alcune proprietà delle singole varietà di frumento (in particolare il suo contenuto proteico) e delle farine da esse derivate<sup>9</sup>. Tale classificazione fa riferimento ad accordi tra le parti della filiera (produttori-industria molitoria) interessate alla commercializzazione del grano, ed è quindi fortemente legata alle caratteristiche richieste dalle lavorazioni industriali, ad esempio produrre impasti che non si attaccano alle macchine o che lievitano rapidamente. L'uso commerciale di una certa varietà non indica se un frumento è commestibile o no (tutti lo sono), ma piuttosto se le sue caratteristiche lo rendono più adatto a diventare pane o biscotti prodotti a livello industriale, piuttosto che mangime. Anche se, nella maggior parte dei casi, ogni farina, se lavorata con sapienza, può offrire prodotti di grande qualità.

### Molitura

Le 5 tonnellate di grano tenero acquistato sono state pulite e macinate eliminando tutte le parti del chicco diverse dall'endosperma. In questo modo sono state ottenute circa 3 tonnellate di farina di tipo 550 (classificazione tedesca che corrisponde alla nostra farina 0)<sup>10</sup>.

### Il cuoco

[Pietro Parisi](#), napoletano di nascita, ha lavorato in tutto il mondo per poi tornare nella sua terra. Si definisce "cuoco contadino" e mette al centro della sua cucina il riuso di tutto ciò che spesso viene considerato "scarto", proprio per diffondere il rispetto per la natura e i suoi frutti.

### Prodotti

Con la farina "salvata" dal diventare mangime sono state realizzate diverse tipologie di pane, grissini e biscotti. Tutta l'attività è stata realizzata nel rispetto della Normativa europea sulla sicurezza degli alimenti (Regolamento 1881/2006)<sup>11</sup>.

<sup>8</sup> <https://www.assalzo.it/tematiche/mercati/>

<sup>9</sup> Per il frumento tenero i parametri sono: contenuto proteico; indice alveografico P/L; indice alveografico W; indice farinografico di stabilità di Brabender; indice di caduta di Hagberg; peso elettrolitico.

[https://www.unirc.it/documentazione/materiale\\_didattico/598\\_2012\\_316\\_14814.pdf](https://www.unirc.it/documentazione/materiale_didattico/598_2012_316_14814.pdf)

<sup>10</sup> [https://www.politicheagricole.it/flex/files/2/f/6/D.34ca305e98ded6c87bfc/DPR\\_187\\_2001.pdf](https://www.politicheagricole.it/flex/files/2/f/6/D.34ca305e98ded6c87bfc/DPR_187_2001.pdf)

<sup>11</sup>

<https://eur-lex.europa.eu/legal-content/IT/TXT/PDF/?uri=CELEX:32006R1881&from=IT#:~:text=I%20prodotti%20alimentari%20da%20sottoporre,essere%20impiegati%20come%20ingredienti%20alimentari.>

Di seguito, la lista di tutti i prodotti e gli ingredienti utilizzati per l'attività di panificazione.

PANE

Farina di grano tenero (ELIXER) di tipo 0

Acqua

Lievito madre

Sale

GRISSINI

Farina di grano tenero (ELIXER) di tipo 0

Lievito

Sale

Acqua

Olio

Rosmarino

BISCOTTI

Farina di grano tenero (ELIXER) di tipo 0

Zucchero di canna

Uova

Burro

BISCOTTI (AL CACAO)

Farina di grano tenero (ELIXER) di tipo 0

Zucchero di canna

Uova

Cacao

Burro

ROMA,  
Dicembre 2022