

LISCIA, RIGATA UE NO UE

Di Bernardo Iovene

Collaborazione Greta Orsi

Immagini Alfredo Farina

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Rimaniamo sul virus, ma in maniera un po' più leggera. Durante il lockdown abbiamo consumato più pasta, lo dicono i dati. Però non tutti i formati di pasta: le penne lisce sono rimaste sugli scaffali. Perché? È una questione solo di gusto o è un comportamento indotto dall'industria in qualche modo? Noi siamo tra i più grandi consumatori e produttori al mondo di pasta. Prima della Tunisia e del Venezuela. Ci crediamo anche dei grandi cuochi e buongustai. Però, insomma, come è già successo per la pizza e per il caffè, il nostro Bernardo Iovene, ha preso a martellate le nostre certezze.

BERNARDO IOVENE

Durante il lockdown, nei supermercati presi d'assalto sono rimaste le penne lisce, come avanzati.

OSCAR FARINETTI - EATALY

Pazzesco. Quel giorno anche io ho avuto un sussulto. Perché io sono dieci anni, quindici, venti, che cerco di spiegare a tutti che la penna va liscia, la penna non va rigata. Quando la pasta si è industrializzata, quindi dovendo, non usando il bronzo e facendo l'essiccazione veloce anziché lenta, è fatta in maniera che non assorbe bene. Allora si è inventata la riga – secondo me anche intelligentemente – per tenere più il sugo. Io sono un fanatico della penna liscia. La penna liscia è una dei formati più buoni del mondo, perché è più buono.

BERNARDO IOVENE

Ecco qua. Questo.

OSCAR FARINETTI - EATALY

È rigata.

BERNARDO IOVENE

È rigata.

OSCAR FARINETTI - EATALY

Lo si vede a occhio. E questa è la liscia.

BERNARDO IOVENE

E questa è la liscia.

OSCAR FARINETTI - EATALY

Però mentre è calda devi assaggiare.

BERNARDO IOVENE

Ok.

OSCAR FARINETTI - EATALY

E poi è più buona.

BERNARDO IOVENE

È più buona.

OSCAR FARINETTI - EATALY

Eppure è fatta con gli stessi ingredienti, no? La liscia in bocca ti fa impazzire.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Una pasta liscia trafilata al bronzo, essiccata lentamente, dà altre sensazioni. Abbiamo chiesto lo stesso confronto al Don Alfonso, ristorante stellato riconosciuto a livello mondiale, ai fornelli c'è il figlio Ernesto.

ERNESTO IACCARINO - CHEF DON ALFONSO

Io la pasta rigata mi rifiuto di farla, perché tradizionalmente la pasta nasce come pasta liscia. Perché la differenza...

BERNARDO IOVENE

Però me la potevi cucinare una pasta rigata, o no?

ERNESTO IACCARINO - CHEF DON ALFONSO

Ma non è proprio nel nostro DNA.

BERNARDO IOVENE

Eh, vabbè, ma io dico se io vi chiedo una pasta rigata me la potete cucinare, o no?

ERNESTO IACCARINO - CHEF DON ALFONSO

Ma mo' ti spiego il motivo: vedi questa qui? Questa qui è una pasta liscia, però grazie al fatto della trafila in bronzo conserva tutti gli umori. Una grande pasta deve avere tre cose fondamentali: una essiccazione a bassa temperatura tra i 52 e i 58 gradi, poi una trafila in bronzo e la cosa fondamentale: i grani.

BERNARDO IOVENE

Da dove devono arrivare questi grani?

ERNESTO IACCARINO - CHEF DON ALFONSO

Gli italiani assolutamente, perché sono quelli meno trattati.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Da Don Alfonso non possiamo fare il confronto con la pasta rigata: non esiste. E quindi ci consoliamo con la sua ultima specialità: candele lisce in uno sfornato a forma di Vesuvio.

ERNESTO IACCARINO - CHEF DON ALFONSO

Eccolo qua, il Vesuvio di ziti.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E restando nel golfo di Napoli ci affacciamo a Posillipo da Lino Scarallo, lo chef del ristorante stellato Palazzo Petrucci: gli abbiamo chiesto il confronto tra pasta liscia e rigata.

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

La pasta rigata qui non entra. Vedi come è poroso guarda. Per me non esiste la pasta rigata.

BERNARDO IOVENE

Ma non ce l'avete neanche nel menù?

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

No, io faccio questo da 30 anni, mai usata la pasta rigata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per noi stasera lo chef ha fatto un'eccezione: cucinerà sia la liscia che la rigata. La differenza si vede già quando la pasta è cruda che, in entrambi i casi, è trafilata al bronzo, essiccata lenta e con grani italiani.

BERNARDO IOVENE

Questa è la differenza, no?

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

Secondo te, se tocchi, c'è differenza?

BERNARDO IOVENE

Questo non è industriale, no?

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

Questo non è industriale.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Preparate e condite con ragù napoletano cotto per tre giorni, le assaggiamo con una giuria composta da un giornalista del cibo del blog Scatti di Gusto e il proprietario del ristorante Palazzo Petrucci.

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

Senti la testura, nella masticazione totalmente diversa, la cartella è più spessa. È attaccato il condimento come è attaccato il rigatone.

EDOARDO TROTTA - PROPRIETARIO RISTORANTE PALAZZO PETRUCCI

È completamente diversa la masticazione, la piacevolezza. La morte del ragù è liscia.

VINCENZO PAGANO - DIRETTORE SCATTI DI GUSTO

Sulla liscia il ragù si è disteso in maniera uniforme mentre qui no; qua hai una superficie appunto liscia e quindi continua. Qui hai una superficie irregolare. Avrai delle altezze e delle profondità diverse.

BERNARDO IOVENE

Ma non c'è nessuno che viene e ti chiede un rigatone al ragù?

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

Ma qui siamo in Campania, la pasta rigata è per il nord.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ma la questione nord-sud è una leggenda, perché quando chiediamo ai clienti dello stesso ristorante, napoletani, cosa preferiscono...

CLIENTE

La penna sempre rigata.

BERNARDO IOVENE

Sempre rigata?

CLIENTE 1

Assolutamente rigata.

BERNARDO IOVENE

Rigate?

CLIENTE 2

Rigata, rigata.

BERNARDO IOVENE

È napoletana lei?

CLIENTE 2

Sì.

BERNARDO IOVENE

Penna liscia o rigata?

CLIENTE 3

Rigata, si cuoce meglio e mantiene meglio il sapore del sugo.

BERNARDO IOVENE

Lei?

CLIENTE 4

Rigato. Tutto rigato...

CLIENTE 5

Decisamente, rigata.

BERNARDO IOVENE

Allora Lino, qui i clienti dicono rigata. Rigata.

LINO SCARALLO - CHEF PALAZZO PETRUCCI

Secondo me sono i parenti che stavano al nord che sono rientrati che mangiano rigato. Non sono napoletani.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E invece a casa cosa mangiano liscia o rigata? Qui siamo in un supermercato a Napoli Fuorigrotta.

BERNARDO IOVENE

Le penne lisce non le vendete?

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

Le penne lisce ce le abbiamo ma il ranking... sono in fondo.

BERNARDO IOVENE

Preferiscono la rigata?

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

Sì.

BERNARDO IOVENE

In che percentuale?

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

No, non c'è paragone. La penna liscia diciamo è tra gli ultimi item che vendiamo.

BERNARDO IOVENE

Gli ultimi proprio?

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

Sì, ormai non la vuole più nessuno.

BERNARDO IOVENE

La pasta liscia o rigata?

DONNA 1

Solo rigata.

DONNA 2

Rigata, assolutamente rigata.

BERNARDO IOVENE

Pasta liscia niente?

UOMO

No, pasta liscia non la preferiamo.

UOMO 2

Più rigata che liscia.

BERNARDO IOVENE

Più rigata che liscia.

UOMO 2

Si attacca meglio il sugo, si attacca meglio la ricotta, si attacca tutto meglio.

BERNARDO IOVENE

Rigata o liscia?

DONNA E UOMO

Ma lei la conosco, è il giornalista... rigata assolutamente.

DONNA 3

Rigata.

BERNARDO IOVENE

Penne lisce o rigate utilizzate a casa?

DONNA 4

Rigate.

UOMO 3

Per me deve essere rigata. Per azzeccare il sugo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Non solo il popolo napoletano, ma anche i ristoratori del lungomare smentiscono i grandi chef.

RISTORATORE

Rigata.

BERNARDO IOVENE

Rigata. E perché?

RISTORATORE

Si azzecca meglio il sugo.

BERNARDO IOVENE

Si azzecca, eh?

UOMO 4

Al ristorante liscia, a casa rigata.

UOMO 5

La pasta rigata assolutamente. La penna liscia sembra che scivola dalla bocca, non la riesci a mangiare. "Sciuglia", come si dice dalle nostre parti. La rigata sicuramente ha un qualcosa in più.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Non c'è partita: pasta liscia bocciata dai consumatori e dai ristoratori anche al sud! I grandi chef dicono il contrario, abbiamo chiesto l'ultimo confronto a Gennaro Esposito del ristorante stellato Torre del Saracino.

GENNARO ESPOSITO - CHEF TORRE DEL SARACINO

Tra l'altro non la ordiniamo proprio. Mentalmente non ci sta proprio.

BERNARDO IOVENE

Non ci sta proprio?

GENNARO ESPOSITO - CHEF TORRE DEL SARACINO

No. Il rigo esprime un limite, un difetto della pasta. Se noi guardiamo il rigo al microscopio vedremo tante punte che circondano il diametro della pasta. Quindi queste punte a un certo punto della cottura quando noi saremo pronti e cotti bene al cuore della pasta, queste punte saranno scotte. Queste punte tendono a rompersi, si disfano. E impastano il sugo. Per noi è molto importante invece che il rapporto tra pasta e sugo sia un rapporto d'amore, sincero.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La dimostrazione c'è già in cottura, con la pasta liscia l'acqua rimane limpida e Gennaro con questa sua convinzione mi costringe a berla...

BERNARDO IOVENE

Adesso mi devi far bere l'acqua...

GENNARO ESPOSITO - CHEF TORRE DEL SARACINO

Tra un po', però, ora è bollente.

BERNARDO IOVENE

L'acqua della pasta?

GENNARO ESPOSITO - CHEF TORRE DEL SARACINO

Esatto.

BERNARDO IOVENE

Se era un rigatone non ce la potevamo bere?

GENNARO ESPOSITO - CHEF TORRE DEL SARACINO

Se era un rigatone era più torbida e aveva più senso di amido cotto. Io pure la colazione la mattina la faccio con la penna liscia. Cioè, per me esiste solo liscia... Berna', il resto sono chiacchiere: la pasta è una tela bianca, ci puoi dipingere quello che vuoi sopra.

BERNARDO IOVENE

Però liscia?

GENNARO ESPOSITO - CHEF TORRE DEL SARACINO

La tela liscia, bianca.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

C'è invece chi preferisce l'acqua torbida proprio perché dà cremosità alla pasta. Qui siamo a San Benedetto del Tronto, all'accademia degli chef.

VALERIO GIOVANNOZZI - DOCENTE ACCADEMIA CHEF

Guardate qui invece questa quanto, tra virgolette, è non sporca, però è ricca. Insomma, è un sugo ricco. Questo appena l'acqua si riduce del tutto diventa avvolgente. La pasta rigata è quella che preferisco di più.

BERNARDO IOVENE

Ah.

VALERIO GIOVANNOZZI - DOCENTE ACCADEMIA CHEF

Una pasta rigata regala una legatura, un discorso di cremosità unico. Che la pasta liscia non può dare, questo è indubbio.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ed è quello che scelgono più del 90 per cento dei consumatori, nei supermercati del centro nord, si fa fatica anche a trovarle le penne lisce.

UOMO

Preferisco rigata.

DONNA

Rigata.

UOMO

Rigata.

DONNA

Rigata.

UOMO

Rigata.

DONNA

Rigata

UOMO

Rigata

UOMO

Rigata

UOMO

Rigata

UOMO

Rigata

DONNA

Rigata

UOMO

Rigata

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E adesso vediamo i pastai cosa ne pensano. Il presidente dell'associazione dei pastai italiani è Riccardo Felicetti, il suo pastificio è a Pedrazzo, provincia di Trento.

BERNARDO IOVENE

Penne lisce o penne rigate?

RICCARDO FELICETTI - PRESIDENTE PASTAI ITALIANI

Non c'è storia. Dieci a uno.

BERNARDO IOVENE

Cioè ogni 10 rigate ne vendete 1 liscia?

RICCARDO FELICETTI - PRESIDENTE PASTAI ITALIANI

Sì e probabilmente sto arrotondando per eccesso.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Qui siamo a Fara San Martino: sotto la Majella c'è un distretto di pastai storico tra cui De Cecco, che purtroppo ha preferito non riceverci. Proprio di fianco però c'è anche il cavalier Giuseppe Cocco antico pastaio artigiano. Dalle sue trafile rigorosamente di bronzo escono per la maggior parte penne rigate.

LORENZO COCCO - PASTIFICIO ARTIGIANO

Indiscutibilmente la più venduta è la penna rigata. La penna liscia sicuramente quando è ben fatta, ben cucinata, è qualcosa di superiore alla penna rigata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E c'è anche chi non si fa condizionare dal mercato. A Lari il pastificio Martelli, famiglia di pastai, dal 1926 non ha mai sfornato una penna rigata, solo lisce.

DINO MARTELLI - PASTIFICIO ARTIGIANO

Imperterriti.

BERNARDO IOVENE

Imperterriti? Solo penne lisce.

DINO MARTELLI - PASTIFICIO ARTIGIANO

Che noi chiamiamo penne classiche.

BERNARDO IOVENE

Classiche. Cioè voi penne rigate qua non le avete mai fatte?

DINO MARTELLI - PASTIFICIO ARTIGIANO

No. E continuiamo a non farle. Le penne sono nate lisce e devono essere lisce, perché se fatte bene, le penne lisce sono migliori delle penne rigate.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La pensano così anche a Gragnano, il distretto di pastai più numeroso d'Italia.

ALBERTO ZAMPINO - PASTIFICIO GENTILE

Noi siamo 100% pasta liscia, perché dottore, inevitabilmente, per quanto la rigatura voglia essere marcata, in cottura inevitabilmente si sfalda. Io le mostro come la pelle – quindi la parte esterna della penna – ha una ruvidezza tale che nessuna riga potrebbe mai sostituire. Nessuna.

BERNARDO IOVENE

Nessuna?

ALBERTO ZAMPINO - PASTIFICIO GENTILE

Assolutamente.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Liguori è un marchio di Gragnano dal 1795: sforna pasta a ciclo continuo h24, oggi spaghetti e penne, rigate.

MADDALENA GENEROSO - MANAGER QUALITA' PASTIFICIO LIGUORI

Purtroppo, si vendono più penne rigate che penne lisce.

BERNARDO IOVENE

Secondo lei è corretto o è sbagliato?

MADDALENA GENEROSO - MANAGER QUALITA' PASTIFICIO LIGUORI

Secondo me è sbagliato. E la rugosità che dà il bronzo è stata convertita con il rigato. Ma la pasta nasce liscia.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Qua c'è il suo formato preferito, la penna mezzana rigata.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E in controtendenza rispetto alle proprie vendite va anche Giuseppe Di Martino, che è anche presidente del consorzio di tutela della pasta di Gragnano. Nel suo pastificio oggi le penne in produzione sono rigate.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Io mangio solo pasta liscia. Il rigo serve per mantenere una cottura nelle aree di produzione che non erano naturalmente vocate a produrre pasta.

BERNARDO IOVENE

Cioè lei sta dicendo chi non capisce niente di pasta...

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Non sarei mai così scortese con un mio cliente, però diciamo che l'intenditore di pasta non preferisce quello scalino. Quando lei vede una sezione della pasta rigata, c'è una sezione stessa che è quella del rigo. Quando l'acqua va a colpire questa parete, o questa, qui la cuoce in maniera omogenea, qui la cuoce prima di che cuoce qua.

BERNARDO IOVENE

La pasta rigata, insomma, non è perfetta?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Secondo me dal punto di vista... cioè... Certo che non è perfetta.

BERNARDO IOVENE

Tecnico...

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Tecnico... non è perfetta.

BERNARDO IOVENE

Non è perfetta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Di Martino ha anche un piccolo gioiello di pastificio, una pasta da oltre 10 euro al chilo. Dove ci mostra l'imperfezione della penna rigata con uno spessimetro prima di passare all'assaggio per il confronto.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

La gola ha lo spessore di 1,50 e se uno guarda il rigo ha uno spessore di 1,84-1,90. È il rigo che forma un monte e una valle, un monte e una valle... quando il monte è cotto la valle è scotta.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

È scotta. La spiegazione non fa una piega. Solo che il 95% dei consumatori preferisce la pasta rigata e anche il presidente di un consorzio, un'autorità in materia, quello della pasta di Gragnano, ha dovuto piegarsi alle logiche di mercato. Lui mangia solo penne lisce, ma è costretto a produrre le rigate anche se sono, la riga, un'imperfezione per lui. E anche agli chef stellati insorgono se tu chiedi la penna rigata perché sulla liscia il ragù si stende in maniera più uniforme e viene assorbito. Ma la pasta deve essere fatta a regola d'arte, cioè deve essere usato dell'ottimo grano duro, deve essere trafilarla in bronzo e deve essere a essiccazione lenta, cioè dalle 18 alle 60 ore, a temperature inferiori ai 50 gradi. Solo così la penna liscia può diventare quella tela bianca, sulla quale puoi dipingere quello che vuoi. Questa è la citazione del cuoco Esposito; ricorda un po', evoca quella del maestro Fellini secondo il quale la vita non è null'altro che una combinazione tra magia e pasta. Però anche nel tempio dell'integralismo come quello del Consorzio della Pasta di Gragnano, c'è chi ha scelto la scorciatoia. Sono lontani i tempi nei quali veniva addirittura modificato un intero piano regolatore della città per favorire la lenta essiccazione della pasta favorendo il passaggio del vento caldo del mare.

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

Questi sono inserti in bronzo, questi sono gnocchetti sardi. Non so se lei li ha mai visti in Sardegna.

BERNARDO IOVENE

Certo, come no.

DONNA TRAFILE SRL

E questo è il tipo rigato. Ondulato.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questi inserti sono le trafile, gli stampi che danno forma alla pasta, si inseriscono in questi panettoni di compressione; dagli stampi esce il formato. Le trafile però, quando sono in bronzo, rallentano il processo produttivo e quindi l'industria alimentare ha inserito dentro le trafile il Teflon, una plastica dura indeformabile che velocizza la produzione.

BERNARDO IOVENE

Questo è il Teflon.

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

Questi sono dei semi-lavorati che sono fatti da un'altra macchina. Praticamente c'è la cartuccia con il Teflon e il pernio a sua volta con il Teflon.

BERNARDO IOVENE

Entra la pasta da qua dentro, no?

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

Qua entra la pasta e dal davanti esce la pasta. Le linguine.

BERNARDO IOVENE

Ah, questa fa le linguine.

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

Questo fa le linguine. Esatto. Questa qui è una trafila di bucatini.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Chiaramente il risultato di una pasta al Teflon non è lo stesso di una trafilata al bronzo. La pasta al Teflon ha una superficie liscia e lucida, quella al bronzo è ruvida e con una alta capacità di trattenere il condimento, richiede anche una qualità superiore di semola. La famiglia Niccolai di Pistoia è dal 1800 che inventa migliaia di formati di pasta attraverso le trafile che esporta in tutto il mondo.

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

Qui vede, tutti i rigati e poi di qua, vede, tutti i lisci.

BERNARDO IOVENE

In percentuale quante trafile in Teflon e quante in bronzo?

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

15 per cento di bronzo, il resto fatto tutto in Teflon.

BERNARDO IOVENE

Tutto in Teflon.

MARCELLO NICCOLAI - TRAFILE SRL

Esatto.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

In Italia siamo sul 70 per cento ed è per questo che non preferiamo la liscia, perché trafilata al Teflon non trattiene il condimento. Il pastificio Di Martino produce sia pasta trafilata al bronzo che al teflon.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Questo è Teflon e questo è bronzo. Stesso formato pure, eh?

BERNARDO IOVENE

Le trafile che abbiamo visto di Teflon...

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Servono per fare questo prodotto.

BERNARDO IOVENE

Questo qua non può essere IGP. Perché è trafilato al Teflon...

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Bravo e nemmeno aver nessun riferimento a Gragnano.

BERNARDO IOVENE

E c'è proprio, si vede proprio la differenza.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Enorme, no?

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Enorme. E si vede solo se le mettiamo a confronto, perché questo tipo di pasta è quello che consumiamo in stragrande maggioranza, costa anche meno!

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Costa meno perché è più facile da produrre. Si fa col Teflon e quindi è più veloce la produzione.

BERNARDO IOVENE

È più veloce.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Molto più veloce. Perché non trattiene la trafilatura. Quindi si può andare a una velocità di estrusione maggiore.

BERNARDO IOVENE

E ne producete di più?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Si produce di più.

BERNARDO IOVENE

Ed essiccate pure...

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

A una velocità maggiore.

BERNARDO IOVENE

Cioè? A quanto?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

A volte per esempio una pasta corta, 4 ore o 5 ore.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quattro ore, cinque ore, con temperature che superano anche i 100 gradi, le paste trafilate al bronzo invece hanno altri tempi e altre temperature.

BERNARDO IOVENE

Quanto tempo stanno qua?

DINO MARTELLI - PASTIFICIO ARTIGIANO

Cinquanta ore.

BERNARDO IOVENE

Sempre a 35 gradi?

DINO MARTELLI - PASTIFICIO ARTIGIANO

Trentacinque, trentasette gradi ecco, però cinquanta ore.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il signor Natale del pastificio Gentile, di notte rimane nel pastificio e assaggia la pasta per capire se è croccante al punto giusto.

NATALE ZAMPINO - PASTIFICIO GENTILE

Lui così verifica se il prodotto si è asciugato o meno.

BERNARDO IOVENE

Quanto dura il processo?

NATALE ZAMPINO - PASTIFICIO GENTILE

Sono tre giorni.

BERNARDO IOVENE

Tre giorni.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Anche nella trafilatura in bronzo, però c'è un sistema industriale che ha bisogno di altri tempi, più veloci. L'essiccazione non è statica, ma dinamica. Qui siamo sempre a Gragnano al pastificio Liguori.

MADDALENA GENEROSO - MANAGER QUALITA' PASTIFICIO LIGUORI

Qua noi essicchiamo dalle 8 alle 10 ore i formati di pasta corta. Le paste lunghe andiamo dalle 14 alle 18 ore di essiccazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Tutte le paste di Gragnano hanno il marchio di Indicazione Geografica Protetta perché si essiccava la pasta in questa piazza, favoriti dal vento caldo del maestrale che arriva dal mare pare ogni giorno a mezzogiorno.

SERGIO CINQUE - PASTIFICIO FAELLA DAL 1907

Questi sono gli scanni su cui si faceva l'essiccazione. La pasta veniva prosciugata in piazza.

BERNARDO IOVENE

Qua praticamente?

SERGIO CINQUE - PASTIFICIO FAELLA DAL 1907

Qua. In questo punto dove ci troviamo noi.

BERNARDO IOVENE

Perché qua ci sono delle correnti particolari per...

SERGIO CINQUE - PASTIFICIO FAELLA DAL 1907

Sicuramente Gragnano ha una posizione geografica ideale.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Tira il vento solo dal mare. E dal mare da ovest arriva questo vento che porta umidità che noi gragnanesi lo chiamiamo maestrale, ma in realtà è una brezza termica.

BERNARDO IOVENE

È anche uniforme?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

È perfetta, entra dentro ogni giorno a mezzogiorno. Quindi è come se noi avessimo incaricato la natura di asciugare la pasta dicendo: mi raccomando a mezzogiorno porta vento che ci serve per asciugare la pasta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Oggi, miracolo, la natura si è resa conto che la pasta non si può più asciugare in piazza e sui balconi come avveniva una volta e soffia vento caldo nei 23 pastifici di Gragnano senza distinguere tra industriali e artigianali e per questo sono tutti e 23 IGP.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Quello che accade è che prende l'aria da fuori sempre e la soffia sulla pasta. Quindi quell'aria comunque è un ingrediente importante del nostro lavoro. E quindi questa condizione rende Gragnano unica da un punto di vista della prosciugazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Questa leggenda la troviamo anche nel disciplinare IGP dove si specifica che già nella metà del 1800 l'altezza dei palazzi fu pianificata in modo da facilitare il fluire del vento e agevolare l'essiccazione della pasta.

Si è trascurato però di scrivere cosa è successo dopo, specie negli anni '60 e '70, anzi l'ultimo disciplinare ha modificato il range dell'essiccazione: si permette da un minimo di 4 ore a 60 ore, provocando la protesta dei produttori più piccoli che sono usciti dal consorzio.

ANIELLO PEPE - PASTIFICIO ARTIGIANALE

Il Consorzio fa il suo percorso ecco, noi siamo troppo piccoli per stare dentro. La differenza è solo sulle... diciamo sui metodi di lavorazione.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

È uscito anche il Pastificio Gentile che era tra i fondatori e che per ultimo ha tenuto la tradizione delle fusillare, simbolo esclusivo della pasta artigianale di Gragnano.

BERNARDO IOVENE

La differenza dove sta? Nell'essiccazione?

ALBERTO ZAMPINO - PASTIFICIO GENTILE

Nell'essiccazione. Noi produciamo in un anno quello che un'azienda industriale a Gragnano produce in due giorni.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

È uscito il pastificio Faella, l'unico che si affaccia sulla piazza della pasta.

SERGIO CINQUE - PASTIFICIO FAELLA DAL 1907

Ci sono metodi differenti e noi non condividendo l'iter che si stava seguendo ci siamo un attimino fermati.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il presidente del Consorzio della pasta di Gragnano è Giuseppe di Martino, titolare del pastificio omonimo, poi del Pastificio Dei Campi, poi del Pastificio Antonio Amato e poi del Grandi Pastai Italiani di Reggio Emilia.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Alcuni pastifici ci hanno indicato che avevano delle problematiche a rispettare le 6 ore in alcuni periodi dell'anno.

BERNARDO IOVENE

Lo state portando sempre, mo' arriva a zero tra poco.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

No, è che deve essere reale. Di fondo chi vuole produrre con 60 ore di prosciugazione lo può fare. Non è che non lo può fare.

BERNARDO IOVENE

Ci mancherebbe altro.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Il Pastificio d'Aragona si era permesso di scrivere sulle etichette "pastificio artigianale", sono stati diffidati e costretti a cambiare le etichette.

BERNARDO IOVENE

Nessuna etichetta che si riferisca la pasta di Gragnano potrà recare la dicitura artigianale.

NAPOLEONE CIOFFI - PASTIFICIO D'ARAGONA

Sì sì, abbiamo dovuto ritirare dal mercato e teniamo questi packaging stampati...

BERNARDO IOVENE

Cioè ritirarli dal mercato?

NAPOLEONE CIOFFI - PASTIFICIO D'ARAGONA

Con danni che cercheremo di recuperare negli anni.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Noi dobbiamo fare la tutela dei consumatori.

BERNARDO IOVENE

Voi tutelate il consumatore obbligando chi fa l'artigiano a dire: tu non devi scrivere che sei artigiano.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

No, la domanda è sempre la stessa. Per la legge italiana non c'è una descrizione legale di artigiano. Se ci fosse non ci sarebbero problemi. Come potrebbe dire...

BERNARDO IOVENE

Beh ma non c'è differenza tra un sistema industriale e un sistema artigianale?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

È quello che io vorrei chiedere a lei. Se me lo riesce a definire io posso metterlo sul pacchetto.

BERNARDO IOVENE

Io penso che queste etichette servano proprio a non aiutare il consumatore a distinguere.

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Se io dico a lei "artigianale", secondo lei è più o meno di industriale? Le fa più gola dire artigianale? Se lei intende che è un prodotto migliore di quello industriale, me lo deve dimostrare dice il Ministero; e in che maniera? E finché non è definito, questa legge non lo permette.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

La legge non esiste. È il Consorzio che ha chiesto un parere al Ministero che ha verificato che il disciplinare dell'IGP non prevede l'uso della parola artigianale. E il disciplinare lo scrive il Consorzio, così è successo anche sui tempi di essiccazione che sono scesi a 4 ore.

BERNARDO IOVENE

Se io do la possibilità da 4 a 60, se faccio questo qua e lo faccio in 4 ore nessuno mi può dire niente? È comunque IGP?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Eh certo.

BERNARDO IOVENE

Dico: io consumatore come faccio a capire la differenza tra Gragnano e Gragnano?

GIUSEPPE DI MARTINO - PRESIDENTE CONSORZIO PASTA DI GRAGNANO

Nella stessa maniera con cui lei va a fare la differenza tra un Barolo e un altro. Le fantasie, le favole sono belle. Però c'è bisogno di dire la realtà come sta.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

E la realtà però non viene detta in modo chiaro ai consumatori che trovano 23 pastifici di Gragnano tutti con lo stesso marchio IGP sia che essiccano a 4 ore che a 60 ore. L'ambasciatore della pasta di Gragnano nel mondo è Don Alfonso Iaccarino.

ALFONSO IACCARINO - RISTORANTE DON ALFONSO

Io vado in giro nel mondo e sono contento di rappresentarla. Che poi...

BERNARDO IOVENE

Allora quando parli delle caratteristiche della pasta di Gragnano al mondo che cosa gli dici?

ALFONSO IACCARINO - RISTORANTE DON ALFONSO

Gli faccio vedere la differenza tra le paste industriali e le paste prodotte a Gragnano.

BERNARDO IOVENE

Qual è?

DON ALFONSO IACCARINO

Il profumo. Allora...

BERNARDO IOVENE

Dovuto a che cosa?

ALFONSO IACCARINO - RISTORANTE DON ALFONSO

Al profumo, al metodo di essiccazione che è diverso.

BERNARDO IOVENE

Sul disciplinare dell'Igp della pasta di Gragnano fino all'altro ieri c'era scritto da 6 a 60 ore. Adesso addirittura hanno diminuito da 4 a 60 ore. Tu sei ambasciatore di 4 ore oppure di 60 ore?

ALFONSO IACCARINO - RISTORANTE DON ALFONSO

Io sono ambasciatore di 60 ore, sicuramente.

BERNARDO IOVENE

Però l'ambasciatore ha voce in capitolo.

ALFONSO IACCARINO - RISTORANTE DON ALFONSO

Comunque io non ero al corrente di questa situazione, per cui...

BERNARDO IOVENE

Ti sto mettendo al corrente io: da 6 passa a 4. Cioè vuol dire che stiamo dicendo ciao Gragnano.

ALFONSO IACCARINO - RISTORANTE DON ALFONSO

Questa è una battaglia che chi è intelligente lo capisce e quindi ho già detto tutto, ho già detto tutto.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

E ha detto tutto il povero Don Alfonso. Insomma hanno nascosto anche al loro ambasciatore nel mondo che i tempi sono cambiati. Oggi l'aria calda la soffiano con i macchinari nei pastifici. Sono lontani gli anni del 1800 quando erano stati cambiati i piani regolatori e la città, per tenere le costruzioni basse e favorire l'entrata della brezza marina per essiccare in maniera naturale la pasta. Queste cronache il Consorzio le ha inserite nel disciplinare, se ne fa un vanto. Ma oggi la situazione è questa: ci sono i grattacieli; la cementificazione ha mortificato quelle caratteristiche che rendevano quella città unica nel mondo per la qualità della pasta. Ma questo il Consorzio non lo scrive più, anzi negli ultimi tempi ha anche abbassato il limite minimo di essiccazione della pasta. Il massimo rimane 60 ore, il limite minimo è stato abbassato da 6 a 4 ore. Questo significa che è meno buona? No. Però consente magari a chi è meno facoltoso di poterla acquistare. Poi, nel mondo fuori Gragnano, c'è invece chi trafila in bronzo e questo lo mette sempre in bella mostra; non lo fa invece chi trafila con il teflon, con la plastica. Stesso discorso per chi preferisce la pasta a essiccazione lenta, cioè quella sopra le 18 ore lo mette in bella mostra, chi invece sta sotto le 9 ore tende a non dirlo. Adesso facciamo vedere un esperimento che ha fatto - è empirico eh! - che ha fatto infuriare i pastai.

PUBBLICITÀ

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Bentornati. Siamo nel mondo della pasta. Siamo i più grandi consumatori al mondo, ne consumiamo circa 23 chili e mezzo in media ogni anno. I nostri pastai sono i migliori al mondo; producono circa 300 tipi di pasta diversa che esportano in 22 paesi. Anche noi come cuochi e come buongustai ci riteniamo i migliori al mondo. Ma è veramente così? Il nostro Bernardo Iovene ha messo in piedi un esperimento con alcuni pastai. Mi raccomando: è un esperimento empirico. Perché come lo abbiamo anticipato la settimana scorsa, si sono infuriati tutti i pastai.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per capire la differenza tra essiccazione lenta e essiccazione veloce ad alta temperatura siamo stati dai Coniugi Latini, titolari della famosa pasta marchigiana. Carlo ci ha preparato un esperimento che possiamo fare tutti a casa, 5 piattini con paste essiccate a 18 ore, a 9 ore, a 18 ore, a 9 ore e una commerciale, ma sicuramente al di sotto delle 9 ore.

CARLO LATINI - PASTAIO

Si prende un bicchiere d'acqua e si prende la pasta e la si mette dentro.

BERNARDO IOVENE

Le ha messe a bagno, crude, per 12 ore. Vediamo i risultati cominciando da quella più commerciale.

CARLO LATINI - PASTAIO

Non ha perso la forma.

BERNARDO IOVENE

Nove ore?

CARLO LATINI - PASTAIO

Questa nove ore. Mantiene sempre la consistenza. Oh, questa invece diciotto ore.

CARLA LATINI - PASTAIA

E non si riesce nemmeno a prendere

CARLO LATINI - PASTAIO

Non si riesce nemmeno a prendere perché...

CARLA LATINI - PASTAIA

E ritornata, è ritornata

BERNARDO IOVENE

Torna pasta

CARLO LATINI - PASTAIO

Si, è ritornata acqua e semola di grano duro

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Quelle con nove ore di essiccazione dopo dodici ore restano intatte. Quelle con diciotto ore, essiccazione lenta, si disfano.

CARLO LATINI - PASTAIO

Il formato di pasta estruso ritorna acqua e farina perché non c'è stato uno stress termico.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ed è probabilmente quello che succede nello stomaco: le paste essiccate ad alta temperatura restano intatte e poco digeribili a differenza di quelle a lenta essiccazione che si disfano.

CARLO LATINI - PASTAIO

Ha subito un'essiccazione naturale, quella che un tempo veniva chiamata in Campania, in napoletano, "la famosa aria del Golfo".

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

Premesso che non c'è alcuna conseguenza per la salute – è solo una questione di gusto – quando avevamo fornito l'anticipazione di questo esperimento lunedì scorso, si sono scatenati un po' di animi. L'Associazione Italiana di Scienza dei Cereali, ci ha scritto che non *"c'è alcuna prova scientifica che la pasta essiccata a lungo tempo sia migliore di quella essiccata velocemente"*, per chi ha problemi anzi con la glicemia è consigliabile quella a essiccazione veloce, quella che rimane più intatta, perché rilascia più lentamente le sostanze che poi fanno aumentare l'indice di glucosio nel sangue. Ci hanno anche scritto i pastai che ci hanno inviato un documento firmato da tutti, compresi De Cecco, Barilla, Rummo, Garofalo, Divella che poi non hanno voluto parlare con noi. Scrivono che sosteniamo *"tesi allarmistiche sul processo di essiccazione della pasta, partendo da un suggestivo esperimento privo di alcun fondamento scientifico, che non dimostra in alcun modo che la pasta con una lenta essiccazione è più digeribile di un'altra con una essiccazione più veloce"*. Porta la firma dei più importanti compresa quella di De Cecco, che poi però - che cosa fa? - ci scrive una mail a parte e ci dice... dove elogia le qualità della pasta a lenta essiccazione e a temperature più basse. Questo perché secondo loro quella veloce, ad "alte temperature" può comportare il così detto "danno termico". Mandano anche delle analisi. Dice che si formano sostanze dal sapore amaro, che non sono presenti nella semola, nel grano originale; cambiamenti di colore e di profumi e ci sarebbe anche la perdita di una proteina, la Lisina. Al contrario, invece con l'essiccazione lenta, si manterrebbero delle qualità della pasta originaria. Ecco. Noi non vogliamo entrare nella polemica, vedetevela tra voi pastai. Abbiamo riportato questo fatto solo per dovere di cronaca. Quello che possiamo consigliare ai consumatori è mangiare la pasta che vi piace di più secondo il vostro gusto che non c'è problema di salute. Però l'Antitrust invece ha beccato 5 grandi pastai che hanno fornito informazioni ingannevoli al consumatore. Il nostro Bernardo vestito da Tenente Colombo poi ne ha beccati anche altri.

OSCAR FARINETTI - EATALY

Questa è di grani un po' italiani e un po' i migliori del mondo. Misto. Io sono fanatico di certi grani dell'Oregon, del Texas, desertici. Quella che stai mangiando è questa. Questa è quella liscia.

BERNARDO IOVENE

Dove leggo io che i grani non sono italiani? Qui c'è scritto Gagnano però insomma potrebbe...

OSCAR FARINETTI - EATALY

Eh no, è fatta a Gagnano.

BERNARDO IOVENE

Dove c'è scritto da dove viene il grano?

OSCAR FARINETTI - EATALY

Aspetta che adesso ti leggo... tempo di cottura, prodotto a Gagnano, essiccazione lenta etc...

BERNARDO IOVENE

Scrivi anche tu Ue, No Ue?

OSCAR FARINETTI - EATALY

Cosa scrivo?

BERNARDO IOVENE

Ue, no Ue.

OSCAR FARINETTI - EATALY

Cosa vuol dire Ue no Ue?

BERNARDO IOVENE

Dopo te lo spiego. La provenienza qua è nascosta dai, non la trovi.

OSCAR FARINETTI - EATALY

La provenienza del grano non diciamo da dove arriva. Sai che però hai ragione: devo dire anche da dove arriva, dall'Oregon, perché a me piace molto.

BERNARDO IOVENE

Però qua potrebbe trarre in inganno perché c'è scritto Gragnano e uno pensa che sia grano italiano no?

OSCAR FARINETTI - EATALY

No.

BERNARDO IOVENE

Come no? Secondo me da qualche parte ce lo scrivi e neanche lo sai.

OSCAR FARINETTI - EATALY

No perché non siamo tenuti a scriverlo e i miei non lo scrivono. Ah è qua! Ue... Paese di coltivazione grano: Ue ed extra Ue.

BERNARDO IOVENE

Ed extra Ue. Te l'ho detto Ue no Ue.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Per scoprire che la pasta di Gragnano di Farinetti è fatta con grani esteri dobbiamo prima fare una caccia al tesoro e poi interpretare la dicitura Ue ed extra Ue, lo permette il regolamento. Sulle paste dove utilizza il grano italiano invece è scritto in bella mostra.

BERNARDO IOVENE

Grano italiano 100 per cento, vedi.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Fanno tutti così.

BERNARDO IOVENE

Made in Italy.

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

Prodotto in Italia, prodotto in Italia sì.

BERNARDO IOVENE

Con grano duro

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

Noi indichiamo che è Ue, non Ue.

BERNARDO IOVENE

Ue non Ue. Dove sta scritto Ue non Ue?

GIUSEPPE CANTONE - DIRETTORE COMMERCIALE MD SPA

Ecco qua.

BERNARDO IOVENE

Qua sopra.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Se avete tanto tempo da perdere potete divertirvi al supermercato: qui c'è scritto grande sull'etichetta davanti prodotto in Italia e dietro piccolo...

BERNARDO IOVENE

Paese di coltivazione del grano Ue, no Ue. Proprio minuscolo.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Barilla dove usa grano italiano lo scrive in bella mostra.

BERNARDO IOVENE

100 per cento italiano, grano italiano vabbè, mentre invece queste qua dove non c'è scritto 100% italiano... paese di coltivazione del grano: Italia e altri paesi, Ue e no Ue.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Ue e no Ue sta per grano che proviene sia da paesi europei che da paesi extra europei. Le norme permettono di non specificare i paesi. Questo è un formato De Cecco, davanti la bandiera italiana con made in Italy e dietro paese di coltivazione Ue e no UE. Questa è Divella, prodotta in Italia con bandiera italiana e dietro dopo attenta ricerca scopriamo che il grano viene da Italia e paesi Ue e no Ue. Questa è la marca Lidl: sul frontespizio specialità italiana, prodotto in Italia e dopo ricerca accurata nella parte posteriore troviamo grano UE e No UE. Tutte rispettano il regolamento europeo, ma per il garante della concorrenza non va bene e ha avviato cinque provvedimenti per le paste De Cecco, Divella, Combino, Cocco, e Auchan.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Ue e no Ue scritto dietro piccolo è complicato da andare a controllare. Diciamo che uno che va a fare la spesa non è che deve essere costretto ad andare a controllare fino al singolo dettaglio.

BERNARDO IOVENE

È ingannevole.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Certamente.

BERNARDO IOVENE

Per voi il consumatore in questi casi qua viene tratto in inganno?

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Eh beh, direi proprio di sì.

BERNARDO IOVENE

Voi l'inganno dove lo vedete?

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Nel fatto che la gente pensa di comprare pasta non soltanto fatta in Italia, ma fatta anche con prodotti italiani.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Nessuno dei marchi oggetto di provvedimento ci ha voluto concedere un'intervista, ad eccezione del pastificio del cavalier Cocco, una signora pasta artigianale che usa grani dell'Arizona, e lo specifica sulle etichette, ma non sufficientemente in vista per l'antitrust.

LORENZO COCCO - PASTIFICIO ARTIGIANO

Si parte dal presupposto...

BERNARDO IOVENE

La pasta è un'antica tradizione e poi in piccolo qui scrivete che il grano proviene dall'Arizona e quindi il consumatore può essere ingannato dal fatto che questa sia una pasta fatta interamente a Fara San Martino.

LORENZO COCCO - PASTIFICIO ARTIGIANO

Non indichiamo Ue, extra Ue, noi scriviamo

BERNARDO IOVENE

Ue non Ue.

LORENZO COCCO - PASTIFICIO ARTIGIANO

Ue non Ue senza dare chiarezza... noi abbiamo dato una comunicazione chiarissima al nostro consumatore, scrivendo Arizona. È come dire che chi produce una giacca di cashmere interamente in Italia non stia producendo un prodotto italiano.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Cocco però ha accettato i rilievi del garante della concorrenza e si è impegnata a dare risalto nella parte anteriore all'origine del grano.

BERNARDO IOVENE

Siete stati costretti a scrivere, no?

LORENZO COCCO - PASTIFICIO ARTIGIANO

Ma costretti con piacere.

BERNARDO IOVENE

Con piacere, extra Durum Arizona Desert.

LORENZO COCCO - PASTIFICIO ARTIGIANO

E sul retro della confezione diamo ancora più indicazioni sulle caratteristiche del grano.

BERNARDO IOVENE

Sulle caratteristiche del grano.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Così ha già fatto De Cecco, oggi sulle nuove confezioni non c'è più la bandiera italiana ma l'indicazione in bella vista che la pasta è fatta con i migliori grani italiani, californiani e dell'Arizona. Lidl invece ha fatto ricorso, ma intanto è stata multata dall'Antitrust per un milione di euro. Ma quello che non si capisce però, è perché solo 5 marchi hanno subito i provvedimenti, rispetto alle decine che abbiamo trovato con le stesse caratteristiche nei supermercati; li abbiamo raccolti e portati tutti direttamente davanti al Garante.

BERNARDO IOVENE

Io le ho portato qua.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Che mi ha portato?

BERNARDO IOVENE

Sono andato in 50 supermercati, ho comprato 50 tipi di pasta, poi ho svuotato tutte le paste perché non potevo venire qua...

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Certo sarebbe stato complicato...

BERNARDO IOVENE

Io le ho portato tutte le etichette e adesso vi faccio studiare, vi faccio studiare...

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Ora noi, una volta che me le ha portate, verificheremo tutte quante le confezioni di pasta.

BERNARDO IOVENE

Io dico, come mai solo 5, solo 5?

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Beh sono quelle, noi abbiamo fatto questo screening complessivo.

BERNARDO IOVENE

Non siete andati in giro come me però eh al supermercato

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Ora non so poi se qualcuno materialmente è andato nei supermercati. Però diciamo abbiamo verificato...

BERNARDO IOVENE

Prodotto in Italia.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Prodotto in Italia

BERNARDO IOVENE

Questo qua a naso, a naso...

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Queste non le avevo mai viste per esempio. No voglio dire...

BERNARDO IOVENE

Non le ho fatte io.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Certo che non le ha fatte lei. E ora diciamo noi faremo... queste qua me le lascia sì?

BERNARDO IOVENE

E gliele lascio certo.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Così le facciamo verificare tutte, una per una.

BERNARDO IOVENE

Però poi dopo mi dà, mi dà, non so o mi assumete qui all'Antitrust.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

No l'assumiamo no, però le diamo come dire che il segnalante è stato lei, è stato Report.

BERNARDO IOVENE FUORI CAMPO

Tornando a Gragnano quasi tutte le paste utilizzano grano italiano. Garofalo invece, che dopo Barilla e De Cecco è la pasta più venduta in Italia, scrive che è pasta di Gragnano Napoli, che è IGP e nel retro che è grano Ue e no Ue. Le Igp sono esenti dai regolamenti Europei sull'obbligo dell'origine dell'ingrediente primario, ma non dalle norme italiane.

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

La circostanza che come dice lei, come le hanno detto, il regolamento non si applica ai prodotti Igp, non toglie che io Antitrust devo andare a verificare sempre se quella formulazione, quella struttura della confezione dell'etichetta sia ingannevole. In quel caso io intervengo anche in presenza di un'apparente conformità rispetto alle regole dell'etichettatura.

BERNARDO IOVENE

Quindi anche Gragnano può essere coinvolta?

FILIPPO ARENA - SEGRETARIO GENERALE ANTITRUST

Questo come le dico, anche qua. Tengo anche queste e verifichiamo anche queste.

SIGFRIDO RANUCCI IN STUDIO

È stato di parola: ha studiato le confezioni, le etichette che Bernardo gli ha lasciato e, senza indugio ha fatto opera di moral suasion nei confronti di 8 marchi, 6 dei quali hanno preso provvedimenti Pasta Zara, Pasta Riscossa, Pasta Reggia, Pasta Fratelli

Cellino, Pasta Verde, Pasta "Sapori e dintorni" di Conad. Qualcuno ha rimosso dal front l'immagine che evocava troppo l'Italia; altri invece hanno sopperito inserendo, con la stessa evidenza, la provenienza del grano. L'Antitrust ha assicurato che continuerà a monitorare. Ed è un bene perché secondo uno studio europeo, i consumatori scelgono soprattutto guardando la provenienza del grano.