

World pasta day: dare vita giuridica alle farine 'integre'

Scritto da Amministratore

Lunedì 26 Ottobre 2015 09:10 - Ultimo aggiornamento Lunedì 26 Ottobre 2015 09:15



In occasione del World Pasta Day celebrato ad Expo, il deputato **L'Abbate** (M5S) torna a chiedere la calendarizzazione della proposta di legge sull'istituzione, il sostegno e la valorizzazione delle farine "integre" non ricostituite.

Nel giorno in cui l'Expo di Milano celebra quello che è il piatto italiano per eccellenza, ovvero la pasta, con il "World Pasta Day" che ricorre ogni anno il 25 ottobre, il M5S torna sulla propria proposta di legge depositata da tempo in Commissione Agricoltura alla Camera sulle farine integre. Mentre Riccardo Felicetti, Presidente dei pastai di Aidepi (Associazione delle Industrie del Dolce e della Pasta Italiane) e di Ipo (International Pasta Organisation) al motto di "nutrire il pianeta con un piatto di pasta" ha simbolicamente donato alle mense Caritas di 12 Regioni oltre 28 tonnellate di pasta, un quantitativo sufficiente ad assicurare 350.000 pasti, il deputato pugliese Giuseppe L'Abbate, primo firmatario e capogruppo M5S In Commissione Agricoltura a Montecitorio, punta a valorizzarne una delle produzioni più altamente qualitativa, richiedendo la calendarizzazione al Presidente Luca Sani (PD) della proposta di legge denominata "Disposizioni concernenti l'etichettatura delle farine di grano duro non raffinate o integre e dei prodotti da esse derivati e misure per la promozione della loro vendita e del loro consumo".
"Obiettivo della nostra proposta è quello di istituire, sostenere e valorizzare la categoria delle farine integre – dichiara Giuseppe

L'Abbate (M5S) – Raccogliendo le istanze di numerosi panificatori, miriamo ad ottenere una facile e netta distinzione tra i prodotti etichettati come integrali (quali pane, pasta, fette biscottate, cracker, prodotti da forno, biscotti e dolci) ma che, per la maggior parte, sono prodotti con farina raffinata industrialmente (la cosiddetta "00") a cui è aggiunta una crusca devitalizzata e finemente macinata, ossia un residuo della lavorazione di raffinazione".

Una lavorazione facilmente identificabile, ad esempio, nel pane che è contraddistinto da un colore chiaro (la farina raffinata) ed è inframmezzato da punti scuri (la crusca aggiunta). Questi farinacei prodotti con farine bianche raffinate arricchite di crusca sono privi del germe e non disporrebbero, dunque, di tutte le migliaia di sostanze che cooperano per garantire il massimo assorbimento dei nutrienti, la massima digeribilità e la massima protezione contro le malattie che le farine di grano duro non raffinate ("integre") possono garantire. Prodotti, peraltro, di fatto simili a quelli descritti dallo stesso Ancel Keys (biologo e fisiologo statunitense) all'epoca della scoperta e diffusione dell'autentica Dieta Mediterranea a cavallo tra li anni '40 e '50, divenuta poi patrimonio immateriale dell'Unesco.

"La proposta di legge mira a differenziare i prodotti alimentari realizzati totalmente con farine di grano duro non raffinate, incentivandone la vendita e il consumo ed informando

World pasta day: dare vita giuridica alle farine 'integre'

Scritto da Amministratore

Lunedì 26 Ottobre 2015 09:10 - Ultimo aggiornamento Lunedì 26 Ottobre 2015 09:15

opportunamente il consumatore attraverso la dicitura 'farine integre' – continua il deputato pugliese 5 Stelle – Questa tipologia di farine deve essere ottenuta senza alcun processo di raffinazione per separare all'origine i componenti nutrizionali della materia prima e senza ricostituzione, tramite miscelazione, degli elementi precedentemente separati. Se ne incentiverà il consumo nei menù della ristorazione scolastica ed ospedaliera, mentre nei bandi di gara per gli appalti pubblici di servizi o forniture di prodotti alimentari, emanati dai singoli enti territoriali, il loro inserimento può costituire titolo preferenziale. Fondamentale

– prosegue L'Abbate (M5S) –

sarà veicolare l'informazione sui principi attivi e sugli effetti sulla salute anche negli stessi punti vendita. Per una maggiore tutela e per un'informazione completa del consumatore, sarà obbligatorio riportare in etichetta l'indicazione di prodotto integro ottenuto per frantumazione meccanica del chicco intero e con la presenza del germe di grano, distinguendolo dai prodotti alimentari ricostituiti, ovvero

– conclude Giuseppe L'Abbate –

ottenuti mediante miscelamento della semola, della crusca e del cruschetto".

Capurso on line - Amministrazione