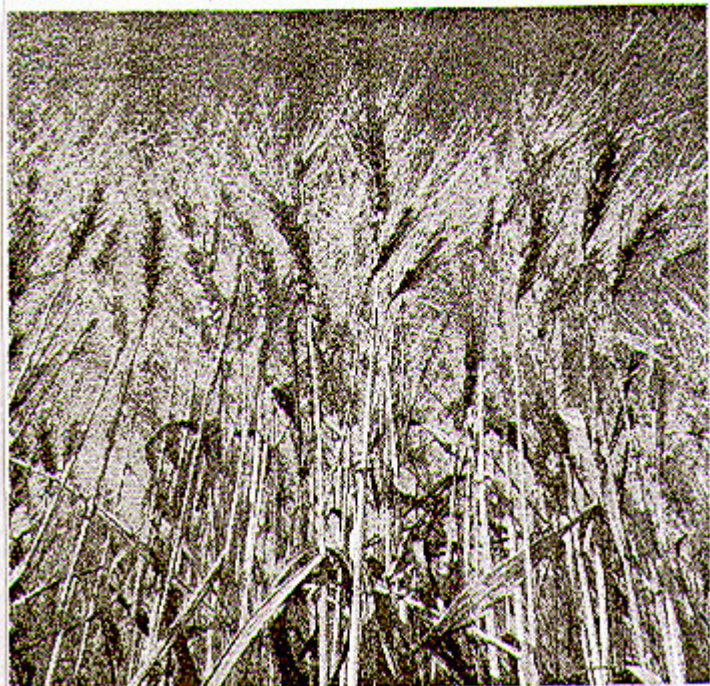


Il grano della Maremma è fra i migliori in Europa



Il grano maremmano è fra i migliori d'Europa

GROSSETO. Il recente caso di cronaca che ha portato alla ribalta l'importazione di grano canadese cancerogeno non è che la conferma di quanto l'Associazione Industriali Grosseto va affermando da tempo: è necessario che il sistema privilegi i processi industriali ed innovativi di produzione, piuttosto che le speculazioni commerciali: quello che emerge sulla cronaca non è che, purtroppo, il naturale effetto di una politica che, di fatto, non premia la qualità, se non a parole.

«Deve far riflettere - osserva Aristide Giannetti, presidente dell'Associazione Industriali Grosseto - questo ennesimo caso di cronaca che porta alla ribalta un modo di fare impresa che affonda nella speculazione senza regole le sue radici. Dalle uova marce all'inchiostrato nel latte e nei succhi di frutta alla salsa di pomodoro con i vermi, sino all'ultimo caso, appunto, quello del grano contaminato con l'ocratossina, una sostanza cancerogena presente, in quel grano importato dal Canada, in quantità tre volte superiori al limite permesso dalle normative comunitarie.

Grande è il risalto che i mass media danno a questo tipo di fatti, e subito pronti i politici a difendere la qualità. Ma, nella realtà - prosegue Giannetti - gli imprenditori che investono sulla qualità sono spesso soli nel loro percorso, e, cosa ancora più grave, spesso il loro stesso territorio non li suppor-

ta e li valorizza.

Il caso del grano contaminato all'ocratossina, che, ricordiamolo, è nocivo per la salute dell'uomo, ci riporta alla mente il dibattito di questa estate, in Maremma, sul marchio del grano di qualità. Un grano di qualità che parte dal campo, e che trova nel metodo di conservazione uno degli elementi fondamentali per il mantenimento delle caratteristiche organolettiche. A Grosseto abbiamo una società, la Eurosider, che ha brevettato un metodo che consente la conservazione in silos di grano e cereali in atmosfera di azoto, soppiantando il vecchio metodo basato sull'uso di pesticidi, anch'essi cancerogeni. La soluzione di Eurosider non è solo una certezza per la qualità del prodotto finale, ma anche per la salute dei consumatori. Certo, scegliere la qualità significa investire, ma senza investimento non c'è crescita, e, alla fine, non c'è impresa.

Quello che auspichiamo - conclude Giannetti - è che insieme, enti, amministrazioni, associazioni di categoria, sappiano guardare oltre il momento contingente, ed abbiano il coraggio di investire proprio sulla qualità e sull'innovazione, partendo da quelle tante eccellenze che in questa nostra provincia operano e crescono. Facciamo che la qualità del metodo di conservazione del grano di Maremma possa diventare la qualità del grano della Toscana, e poi dell'Italia».