

La Cultura del Cibo

Settimanale Telematico Ottimista di Informazione, Formazione e Aggiornamento

In collaborazione con



ALTERMARK
Consulting

Formazione & Servizi di Innovazione
per l'Impresa Alimentare.

D

OSSIER

P

ASTA

*Tutto quello che dobbiamo saper per capire
a fondo questo mercato e per fare
scelte consapevoli*

a cura di

Luciano Bergesio – Tanya Gervasi – Paolo Cabiati

SOMMARIO

STORIA DELLA PASTA.....	3
MATERIE PRIME	5
VALORI NUTRIZIONALI	7
CONSUMI	7
CONSUMI PRO-CAPITE all'ANNO IN ITALIA	8
CONSUMI PRO-CAPITE nel MONDO	9
PRODUZIONE.....	10
STIMA VOLUMI di PRODUZIONE.....	10
AZIENDE	11
Variazione Numero Aziende	11
Variazione Numero Dipendenti	12
Variazione Capacità Produttiva.....	13
MULTA ANTITRUST.....	14
26 Aziende e L'Unione Industriale Pastai Italiani sanzionate	14
REAZIONE	15
L'Unione Industriale Pastai Italiani e le Aziende si oppongono	15
Comunicato stampa UN.I.P.I. - Unione Industriale Pastai Italiani	15
COMUNICATO STAMPA GRUPPO BARILLA.....	16
GAROFALO, AGIREMO SEDI COMPETENTI.....	17
Dichiarazione di Pasta Zara.....	18
Altermark Consulting Srl.....	19

S TORIA DELLA PASTA

La storia della pasta affonda le sue radici nella storia dell'uomo ed ha seguito tutto il suo sviluppo fino ai giorni nostri.

Si può dire che nasce nel momento in cui l'uomo abbandona la vita nomade e decide di fermarsi su un singolo territorio diventando "agricoltore" cioè organizzando il lavoro della terra con la semina, la raccolta dei frutti e la scoperta della possibilità di trasformarli in cibo e conservarlo nel tempo.

Tutti i cibi moderni hanno avuto questo percorso, perché l'uomo ha imparato presto che il problema fondamentale dell'alimentazione era riuscire a conservare per un tempo più lungo possibile tutto ciò che poteva essere mangiato e che in determinati momenti possedeva in abbondanza (i raccolti della terra, la mungitura del latte, la caccia o la macellazione dell'animale allevato, ...).

L'affumicatura e la salatura delle carni, che oggi scambiamo per un certo tipo di "gusto" in realtà sono nate non per dare sapore alle carni ma perché l'uomo aveva scoperto che una carne affumicata o salata durava più a lungo della carne fresca.

Allo stesso modo sono nati i formaggi, per poter conservare più a lungo il latte, e i salumi stagionati, per poter conservare ancora più a lungo la carne e così, probabilmente, è nata anche la pasta.

Alla originaria necessità di "CONSERVARE" con cui sono nate le prime tecniche di lavorazione del cibo si è aggiunta poi anche la percezione del sapore e della palatabilità e si è giunti fino ai giorni nostri dove tali elementi di giudizio sono prioritari rispetto alla effettiva composizione della materia prima.

Dalla prima scoperta della possibilità di produrre il grano l'uomo è passato, di generazione in generazione, a mettere a punto sempre nuovi e migliori modi per trasformarlo in cibo e conservarlo nel tempo, macinandolo, impastandolo con acqua ed altri elementi, spianandolo in fogli sottili, cuocendolo sulla pietra o riscaldandolo nell'acqua, ...

Le prime notizie di un cibo simile alla pasta risalgono al primo millennio a.c. nella civiltà greca, mentre dobbiamo arrivare fino al 1154 d.c. per avere una data certa della pasta in Italia, quando veniamo a conoscenza di una produzione fatta a Palermo di un cibo di farina fatto in forma di fili che veniva conservato e veduto in botti.

Peraltro dovrebbe anche essere sfatata la leggenda che fu Marco Polo a portare nel nostro Paese la pasta dalla Cina, perché tornò nel 1295, mentre già nel 1279 un notaio genovese aveva annotato nell'inventario degli oggetti lasciati da un marinaio defunto la presenza di un contenitore con un prodotto simile alla pasta.

Gli Arabi nel deserto iniziarono l'essiccazione della pasta per avere una lunga conservazione ed iniziò così anche la sua produzione in formati diversi, inizialmente legati alla necessità di avere una migliore e più veloce asciugatura (tutte le paste forate e/o spianate sottilmente) e poi sviluppatasi successivamente sia in funzione delle ricette di preparazione sia in funzione del piacere alla vista.

In Italia il clima secco di alcune regioni (Liguria, Sicilia, Campania) favorisce la nascita di produzione organizzata di pasta, che si essiccava semplicemente all'aria, mentre si mettono a punto rudimentali sistemi "industriali" a riscaldamento, che permetteranno lo sviluppo della produzione anche nelle regioni a clima più freddo o più umido.

A partire dal 1500 nascono corporazioni di pastai un po' in tutte le città italiane (Roma, Napoli, Palermo, Milano, Savona,...) ed erano previste forti multe e pene corporali per chi vendeva pasta senza far parte di una corporazione.

Quello del pastaio fu un mestiere che si sviluppò velocemente tanto che nel 1641 il papa Urbano VIII impose, con una bolla papale, una distanza di almeno 24 metri tra una bottega e l'altra.

Fino alla seconda metà del 1700 l'impasto della semola di grano duro con l'acqua veniva fatto esclusivamente con i piedi, mentre verso il 1870 nacquero i primi torchi idraulici e solo nel 1933 venne brevettata una macchina in grado di eseguire tutto il processo produttivo, che ci porta fino ai giorni nostri.

Per ulteriori approfondimenti consultare il pregevole sito dell'Unione Industriale Pastai Italiani www.unipi-pasta.it che illustra piacevolmente ed in modo approfondito tutta la storia della pasta italiana.

Non vogliamo entrare nel merito delle diverse leggi che determinano i principi per la produzione della pasta italiana.

La materia prima per la produzione della pasta italiana di qualità è esclusivamente il **grano duro**, che viene utilizzato mescolando diverse varietà a seconda della tradizione produttiva di ogni singola azienda e delle necessità di ogni singolo formato.

Non c'è alcun obbligo di utilizzare esclusivamente materia prima italiana sia perché la produzione italiana non coprirebbe tutto il fabbisogno sia perché era in uso fin dall'inizio delle produzioni industriali fare uso anche di pregiate varietà estere (famoso il Taganrog prodotto in Russia, di cui si iniziò l'importazione in Italia verso la metà dell'800).

I fattori discriminanti la qualità del grano duro sono:

- *contenuto in proteine*
- *qualità del glutine*
- *colore*
- *salubrità*

Queste caratteristiche dipendono dalla varietà e dalla qualità dei raccolti che è influenzata sia dall'area di produzione sia dalle condizioni meteorologiche durante il ciclo produttivo e la raccolta.

È soprattutto durante la maturazione che eccessi di acqua e difetti di concimazione possono compromettere tanto la qualità del glutine come la salubrità dei grani attraverso la proliferazione di muffe potenzialmente tossiche.

Le principali varietà italiane oggetto delle prove varietali annuali della Rete Nazionale Frumento Duro sono le seguenti:

Principali Varietà di Grano Duro Italiano				
Achille	Alemanno	Anco Marzio	Arnacorys	Canyon
Casanova	Chiara	Ciccio	Ciclope	Claudio
Creso	Dario	Duilio	Dylan	Grecale
Imhotep	Iride	Isildur	K26	Latinur
Lesina	Levante	Liberdur	Maestrone	Meridiano
Neolatino	Normanno	Orobel	PR22D40	PR22D89
Principe	Sant'Agata	Saragolla	Sfinge	Simeto
Solex	Svevo	Valerio	Vinci	Virgilio

Il grano duro è il frumento tipico dell'agricoltura mediterranea. Più antico del frumento tenero resiste meno al freddo e per questo non viene coltivato a Nord delle Alpi. In Italia viene coltivato prevalentemente al Sud anche se non trascurabili sono le produzioni padane.

Inevitabilmente al Centro Sud le qualità pastificatorie sono superiori a quelle del Nord ma la differenza è minore di quanto si possa aspettare ed è possibile anche nella Pianura Padana produrre grani duri di qualità.

La caratteristica tecnologica che distingue il grano duro dal grano tenero risiede nella particolare composizione proteica del grano duro per cui spaccando i chicchi questi si presentano traslucidi e duri anziché opachi e farinosi come nel caso del grano tenero.

Questa è la ragione per cui dalla molitura del grano duro si ottengono prevalentemente semole e non farine. Le prime sono infatti di consistenza "sabbiosa" e di colore giallo chiaro ma intenso a causa dell'alto tenore in glutine che conferisce "vetrosità" e della presenza di carotenoidi che sono i pigmenti naturali responsabili del colore.

Il glutine ricercato per la trasformazione della semola in pasta è elastico, tenace e poco estensibile a differenza del glutine delle farine da pane in cui si predilige una molto maggior estensibilità o delle farine da pasticceria in cui la tenacità è da evitarsi.

La presenza di chicchi farinosi nel grano duro è indice di scarso accumulo di glutine di qualità e quindi di scarsa attitudine alla trasformazione in pasta.

Fino all'affermazione delle sementi selezionate da apposite ditte sementiere la produzione del seme era effettuata in ogni azienda. Questo faceva sì che pressoché ogni famiglia coltivasse e riproducesse la propria varietà di frumento duro.

Millenni di coltivazione connessa alla produzione pastaria hanno consentito agli Italiani dei secoli scorsi di selezionare quelle varietà di questo cereale con le migliori qualità tecnologiche per la produzione di pasta.

Anche lungo le altre sponde del Mar Mediterraneo il grano duro è coltivato da tempo immemore. Ma l'uso che se ne fa è completamente diverso dal nostro: Couscous e Bulgur sono il modo rispettivamente magrebino e mediorientale di consumare questo antico e nobile cereale. Anche le varietà per ottenere questi prodotti sono diverse dalle nostre.

Se ancora oggi dire Pasta vuol dire Italia anche nel settore del miglioramento genetico del grano duro e della produzione di seme il nostro Paese vanta un peso assai superiore di quello che può vantare sul più diffuso e cosmopolita frumento tenero. Prova ne siano le 40 varietà nazionali su cui oggi poggia la produzione nazionale.

Ciononostante dipendiamo molto dall'importazione di grani duri di qualità provenienti dall'estero.

Una delle cause fondamentali di questa dipendenza risiede nell'estrema frammentazione degli appezzamenti delle produzioni agricole da cui è difficile ottenere grandi partite di frumento omogenee per le esigenze dell'industria pastaria.

V ALORI NUTRIZIONALI

La composizione ed i valori nutrizionali medi della pasta di semola calcolati su 100 g prima della cottura sono i seguenti:

Composizione calcolata su 100 gr di prodotto da cuocere	
	g
Proteine	13,04
Lipidi	1,51
Carboidrati	74,67
Acqua	9,9
Ceneri	0,88
<i>Totale</i>	<i>100</i>

Valori nutrizionali medi su 100 g di prodotto		
Calorie	kcal	371
	kj	1552

La pasta rappresenta un cibo ideale per sostenere qualsiasi impegno fisico in quanto garantisce un ottimo apporto di zuccheri o carboidrati, fonte energetica necessaria per il buon funzionamento di tutto l'organismo.

Inoltre rispetto ad altri alimenti a maggior contenuto lipidico o proteico ha una digeribilità molto più rapida.

L'abbinamento di pasta (ricca degli aminoacidi cisteina e metionina) e legumi (ricchi di lisina) in tanti piatti della tradizione gastronomica italiana garantisce l'apporto di tutti gli aminoacidi essenziali ad una corretta e sana alimentazione con valori nutrizionali paragonabili a quelli degli alimenti proteici di origine animale col vantaggio di una minor quantità di grassi rispetto ma con una digeribilità più lenta.

La pasta, associata alle minestre di verdure o a condimenti poveri di grassi, partecipa quindi a pieno titolo, messa in equilibrio anche con gli apporti derivanti da un'equilibrata assunzione di proteine di origine animale, alla soddisfazione del fabbisogno energetico giornaliero.

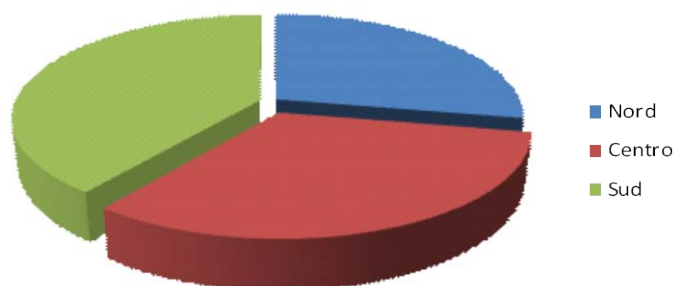
I dati della composizione della pasta e dei suoi valori nutrizionali sono ricavati dal sito www.valori-alimenti.com

Il consumo di pasta da anni ormai è stabilizzato nel nostro Paese e alterna momentanee crisi, come nella seconda parte del 2007, per poi riprendersi con piccole percentuali di crescita (+2% nel 2008 secondo rilevazioni Ismea - ACNielsen).

CONSUMI PRO-CAPITE all'ANNO IN ITALIA

MEDIO ITALIA: kg 28 pro-capite

NORD	kg 24	pari al 37% di tutta la pasta venduta
CENTRO	kg 28	pari al 23% di tutta la pasta venduta
SUD	kg 34	pari al 40% di tutta la pasta venduta

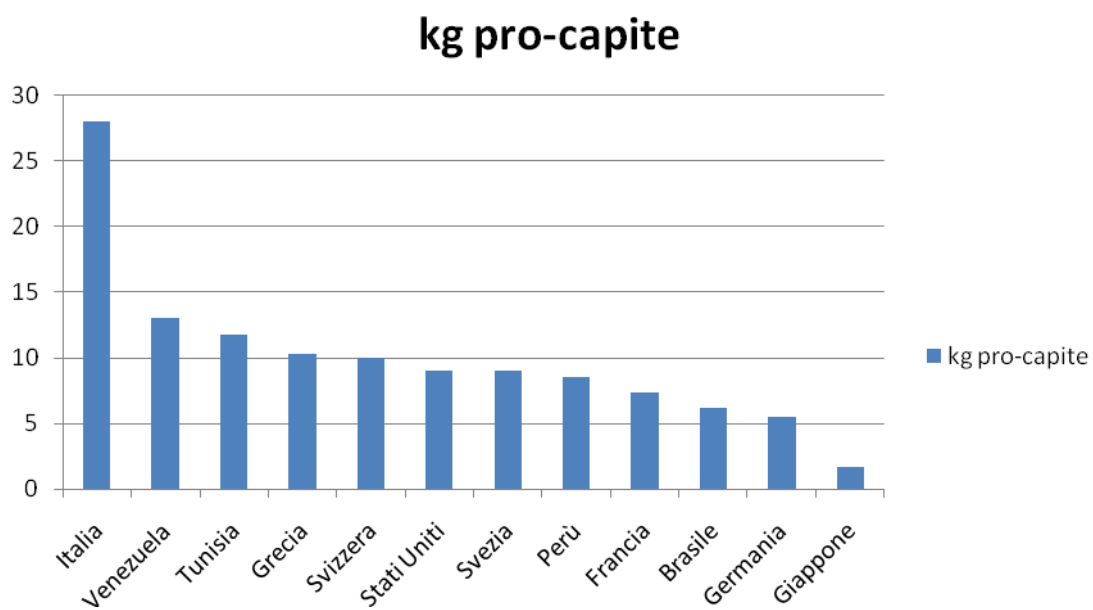


L'Italia è il Paese che ha il maggior consumo pro-capite all'anno di pasta.

CONSUMI PRO-CAPITE nel MONDO

I consumi pro-capite nei principali paesi sono i seguenti:

Paese	Kg pro-capite
Italia	28
Venezuela	13
Tunisia	11,8
Grecia	10,3
Svizzera	10
Stati Uniti	9
Svezia	9
Perù	8,5
Francia	7,4
Brasile	6,2
Germania	5,5
Giappone	1,7

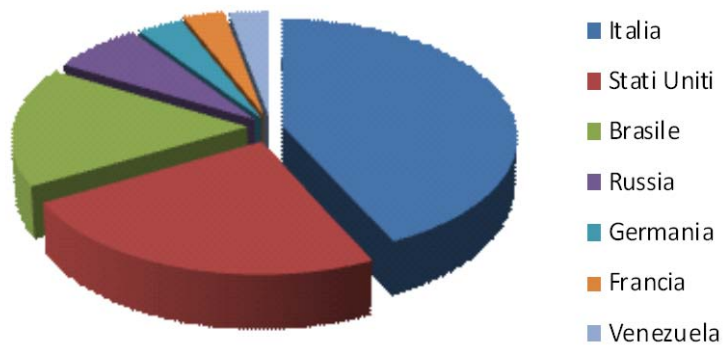


P RODUZIONE

L' Italia è il primo produttore al mondo di pasta, seguito da Stati Uniti e Brasile. In pratica un piatto di pasta su quattro mangiati nel mondo è italiano, mentre in Europa il rapporto è addirittura di tre su quattro (cioè il 75% circa di pasta consumata in Europa è importata dall'Italia). La produzione italiana viene esportata per circa il 50%

STIMA VOLUMI di PRODUZIONE

Paese	Tonnellate
Italia	3.400.000
Stati Uniti	1.900.000
Brasile	1.300.000
Russia	550.000
Germania	280.000
Francia	250.000
Venezuela	240.000



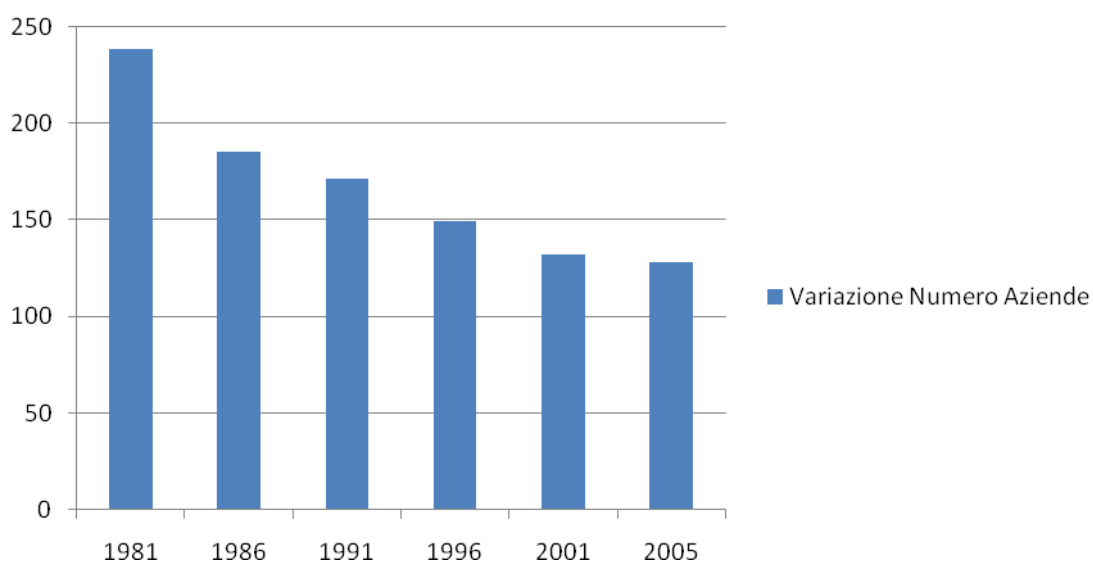
Lo scenario delle Aziende di produzione operanti nel nostro Paese (i dati sono ricavati dalle schede pubblicate sul sito dell' UNIPI -Unione Industriale Pastai Italiani e sono fermi al 2005, dichiarati in revisione) denota un processo di concentrazione che ha visto in 25 anni quasi dimezzarsi il numero dei produttori e purtroppo anche il numero dei dipendenti a fronte di un aumento del 50% della capacità/potenzialità produttiva.

Siamo peraltro di fronte ad un mercato di alta concentrazione, dove il 20% delle Aziende (26 aziende su 128 dichiarate nel 2005) detengono il 90% del mercato, mentre l'altro 80% delle Aziende (102 su 128) si deve dividere soltanto il restante 10% del mercato.

Variazione Numero Aziende

Anno	Numero Aziende Attive	Delta su quinquennio precedente
1981	238	
1986	185	-22,3%
1991	171	-7,6%
1996	149	-12,9%
2001	132	-11,5%
2005	128	-3%

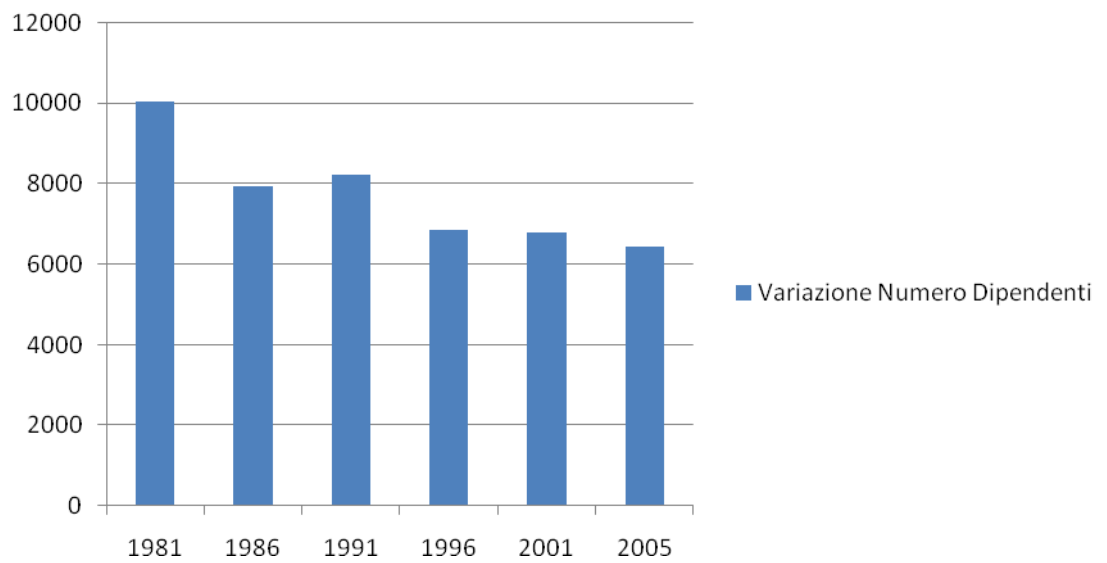
Variazione Numero Aziende 1981-2005



Variazione Numero Dipendenti

Anno	Numero Dipendenti	Delta su quinquennio precedente
1981	10.028	
1986	7.928	-21%
1991	8.199	+3,4%
1996	6.857	-16,4%
2001	6.783	-1,1%
2005	6.429	-5,2%

Variazione Numero Dipendenti 1981-2005

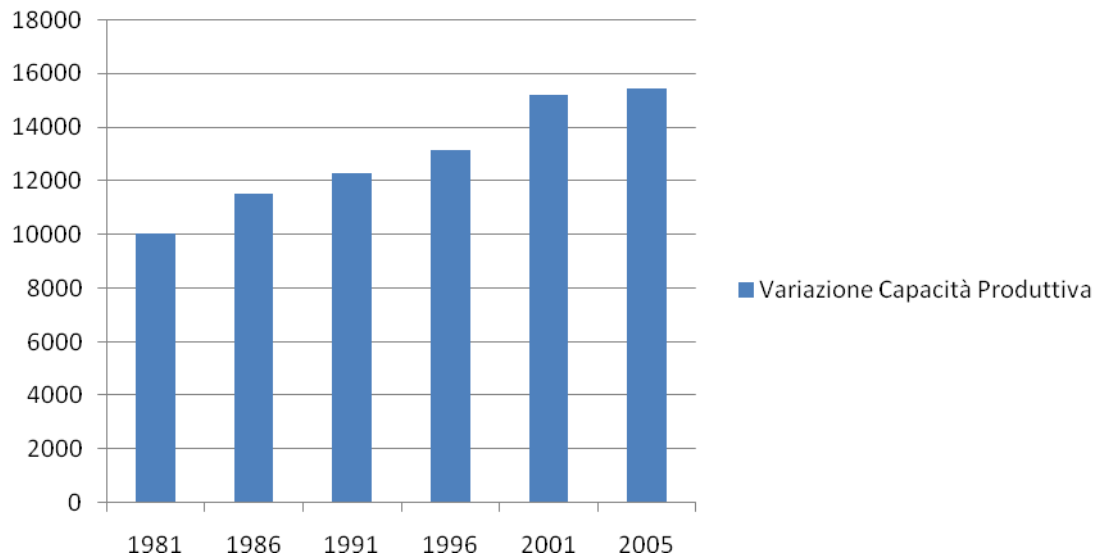


La perdita di posti di lavoro è imputabile, probabilmente, sia alla concentrazione delle Aziende che allo sviluppo dell'automazione delle linee di produzione.

Variazione Capacità Produttiva

Variazione Capacità Produttiva		
Anno	Capacità produttiva Tonnellate per 24 ore	Delta su quinquennio precedente
1981	10.015	
1986	11.507	+14,9%
1991	12.268	+6,6%
1996	13.145	+7,1%
2001	15.171	+15,4%
2005	15.408	+1,7%

Variazione Capacità Produttiva 1981-2005



Raffrontando tutti i dati (premessi che sono fermi al 2005 i dati strutturali e le quote di mercato per il 2008 sono una stima) ne emerge uno scenario di mercato, che non parrebbe denotare crisi nel settore, salvo siano intervenuti fatti nuovi non registrati nell'ultimo quadriennio.

Su questo Scenario si inserisce l'Azione dell' ANTITRUST!

26 Aziende e L'Unione Industriale Pastai Italiani sanzionate

Riprendiamo integralmente l'articolo comparso in rete su AGI News il 26 febbraio, che illustra bene e in modo sintetico tutta la vicenda.

(AGI) - Roma, 26 feb. - L'Antitrust ha sanzionato 26 aziende produttrici e l'Unione Industriali Pastai Italiani per "**intese restrittive**". Le multe sono pari complessivamente a 12.496.333 euro, che sono state determinate - spiega l'Antitrust - "*tenendo conto dell'eccezionale incremento del costo della materia prima e della situazione di difficoltà del settore. Valutati, caso per caso, il ruolo specifico svolto dalle aziende nella realizzazione degli accordi, le iniziative tese a contenere gli aumenti, le perdite di bilancio registrate nell'ultimo triennio*". Le multe dall'Antitrust hanno colpito le aziende: Amato, Barilla, Colussi, De Cecco, Divella, Garofalo, Nestle', Rummo, Zara, Berruto, Delverde, Granoro, Riscossa, Tandoi, Cellino, Chirico, de Matteis, Di Martino, Fabianelli, Ferrara, Liquori, Mennucci, Russo, La Molisana, Tamma, Valdigrano, insieme all'Unipi (Unione Industriali Pastai italiani). L'Antitrust ha invece appurato che sono "risultate estranee all'intesa, a diverso titolo, le società Gazzola, Mantovanelle e Felicetti, nei confronti delle quali era stata ugualmente avviata l'istruttoria". I produttori sanzionati "*sono rappresentativi - spiega ancora l'Antitrust - della stragrande maggioranza del mercato nazionale della pasta (circa il 90%) e Unipi e' l'Associazione di categoria più rappresentativa del settore*". L'Autorità Antitrust ha sanzionato "con 1000 euro, anche l'intesa rappresentata da Unionalimentari, Unione Nazionale della Piccola e Media Industria che, in quanto associazione d'impresa, ha divulgato una propria circolare per indirizzare gli associati verso un aumento uniforme di prezzo. "*Le due intese - specifica l'Autorità - hanno di fatto interessato l'intero mercato della produzione della pasta ed hanno avuto effetti evidenti sul mercato in termini di aumento medio dei prezzi di cessione alla grande distribuzione organizzata e, conseguentemente, del prezzo finale praticato dai distributori ai consumatori. In particolare l'intesa realizzata da Unipi e 26 produttori e' durata dall'ottobre 2006 almeno fino al primo marzo 2008. dal maggio 2006 al maggio 2008 il prezzo di vendita della pasta al canale distributivo ha registrato un incremento medio pari al 51,8%, in buona parte trasferito al consumatore, visto che il prezzo finale e' cresciuto nello stesso periodo del 36%*".

L'Unione Industriale Pastai Italiani e le Aziende si oppongono

La notizia della sanzione viene subito ribattuta dai mezzi di informazione e immediatamente l'Unione Industriale Pastai Italiani, la Barilla, Garofalo ed altri contrattaccano. Pubbliciamo i comunicati stampa e le dichiarazioni raccolte in questa giornata tumultuosa.

Comunicato stampa UN.I.P.I. - Unione Industriale Pastai Italiani

**Nessuna intesa per influenzare i prezzi della pasta.
I pastifici italiani da sempre vicini ai consumatori.**

Roma, 26 febbraio 2009 - Relativamente alla conclusione del procedimento riguardante i listini dei prezzi della pasta condotto dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato, l'UN.I.P.I. - Unione Industriali Pastai Italiani - ribadisce che nel settore non vi sono state speculazioni, né si è mai configurato alcun accordo lesivo degli interessi dei consumatori.

Le ragioni che hanno determinato tensioni sul prezzo al consumo della pasta sono riconducibili, in particolare, all'andamento dei fattori di costo di produzione, il più importante dei quali è rappresentato dalla materia prima, la semola di grano duro.

A partire dal 2005 e fino al 2008 le quotazioni del grano duro hanno fatto registrare aumenti straordinari, tanto da determinare uno stato di crisi acuta per il settore, con il rischio concreto, per numerosi pastifici, di cessazione delle attività. Nel primo semestre del 2008 il costo medio del grano duro è cresciuto del 220% rispetto alla media del 2005 (dati Borsa Merci di Foggia).

Tale aumento non si è trasmesso immediatamente e per intero sui listini della pasta di semola praticati dai produttori ma è stato in gran parte assorbito dall'industria. La stessa Autorità ha inoltre riconosciuto che le aziende hanno praticato aumenti di intensità diversa in tempi diversi. Ciò dimostra chiaramente l'insussistenza di qualsiasi ipotesi di intesa.

Nella seconda metà del 2008 il costo del grano duro ha fatto registrare cali sensibili ma quotazioni ancora di gran lunga superiori a quelle del 2005. Nel dicembre 2008 il costo medio del grano duro è stato di oltre il 40% superiore al costo medio del 2005. Si tratta quindi di un fattore ad elevata volatilità.

Gli industriali pastai operano in un regime di forte concorrenza e con margini ridotti. Lo sfruttamento medio della capacità produttiva è pari al 67%. Ciascun produttore mira quindi ad aumentare i volumi, contenendo i prezzi, determinando una sempre maggiore competizione sul mercato.

"Accordi per condizionare l'andamento dei prezzi non sono stati fatti ne' si sarebbero potuti fare, considerato che nel settore operano oltre 100 pastifici - dichiara Massimo Menna, Presidente di UN.I.P.I. -, la dimostrazione è che sugli scaffali vi è sempre stata un'offerta molto diversificata. La pasta mantiene il suo primato di alimento ricco di valori ed economico ed è la risposta al caro vita, non certo la causa, tant'è che dopo molti anni il suo consumo è tornato a crescere". Nel 2008 l'aggravio medio di spesa procapite è stato inferiore a 8 euro l'anno, circa 60 centesimi al mese. E' quindi evidente quanto sugli aumenti sia stata fatta soprattutto demagogia.

Va infine rilevato che tali aumenti sono solo in parte riconducibili ai listini applicati dai produttori. Secondo i dati Indis-Unioncamere e Istat, nel biennio 2007-2008 l'aumento percentuale dei prezzi della pasta alla produzione (quanto i produttori fanno pagare alla distribuzione) è stato inferiore a quello dei prezzi al consumo (quanto la distribuzione fa pagare ai consumatori).

"Siamo amareggiati e preoccupati che si sia voluto penalizzare un settore così importante per l'economia italiana. L'ordinamento ci permette di appellarci nelle sedi deputate - prosegue Menna - e confidiamo che in tali sedi vengano riconosciute le nostre ragioni ed annullate sanzioni il cui unico effetto sarebbe quello di compromettere un settore già minato nella sua sostenibilità economica".

"La pasta è sinonimo dei valori portanti dell'alimentazione italiana e l'industria pastaia rappresenta un primato italiano nel mondo che va difeso anche nell'interesse dei lavoratori e dei consumatori - conclude Menna -, le aziende pastaie italiane sono imprese familiari fortemente radicate nella tradizione e sul territorio, guidate dalla passione e dal desiderio di continuare a fornire ai consumatori un prodotto sano, economico e sicuro".

COMUNICATO STAMPA GRUPPO BARILLA

- Parma, 26 Febbraio 2009

In merito alla decisione dell'Autorità Garante nei confronti dell'Unione Industriali Pastai Italiani e dei pastifici associati, Barilla dichiara di non condividere la sostanza e le conclusioni del provvedimento e di essere estranea a presunte azioni di cartello ai fini di determinare un aumento dei prezzi della pasta.

Barilla sottolinea, anche per quanto attiene il periodo di indagine, di aver agito, come sempre nei suoi oltre 130 anni di storia, secondo criteri di assoluta trasparenza e con la massima libertà nel determinare la propria politica commerciale (prodotti di qualità superiore al giusto prezzo), in un settore caratterizzato da un'accesa competizione, accentuata negli ultimi anni dall'ingresso delle "marche private" sul mercato.

Barilla ritiene che i fatti stessi di cui all'indagine confermino quanto sopra: a partire dalla fine del 2006, infatti, le aziende pastaie, lungi da alcuna azione di cartello, hanno applicato aumenti di listino diversificati sia nella tempistica che negli importi a fronte di efficienze, strutture organizzative e industriali profondamente diverse. Questi aumenti hanno consentito alle aziende pastaie di coprire solo in parte gli aumenti di costo della materia prima

(grano duro) e di tutti gli altri fattori produttivi (energia, trasporti, costo del lavoro, costi commerciali).

Gli aumenti di prezzo della pasta non sono il frutto di accordi illeciti, né di speculazioni, ma costituiscono condizioni minime di sopravvivenza per uno dei settori di eccellenza dell'Industria italiana.

La decisione dell'Autorità Garante colpisce un settore industriale da lungo tempo in grande difficoltà (129 pastifici contro 238 nel 1981).

Barilla farà ricorso contro il provvedimento che non ritiene fondato.

“Il provvedimento dell'Autorità Garante ci lascia stupiti – dice Guido Barilla, Presidente del Gruppo Alimentare. La nostra missione, da sempre, è quella di offrire alle persone prodotti di ottima qualità al giusto prezzo, operando in assoluta trasparenza, secondo i principi di sana concorrenza alla base del libero mercato. Sul tema dei prezzi – continua Barilla - la nostra azienda ha sempre avuto un comportamento responsabile. Gli aumenti strutturali degli ultimi mesi si sono resi necessari a causa dell'esplosione del costo delle materie prime e dei cambiamenti sui mercati globali. Per questo motivo – conclude il Presidente del Gruppo Barilla - non credo si possa parlare di speculazioni ma di condizioni minime di sopravvivenza per un intero comparto industriale che, nonostante le forti tensioni interne, continua a garantire al nostro Paese, al costo di 1 euro, un pasto per una famiglia di 4 persone”.

GAROFALO, AGIREMO SEDI COMPETENTI

Pubblicato su AGI NEWS

(AGI) - Roma, 26 feb. - "Pieno rispetto" per le decisioni dell'Antitrust, ma anche "riserva di agire nelle sedi competenti".

E' la linea del Pastificio Garofalo che in una nota, sottolinea che "in merito all'esito dell'istruttoria avviata nel 2007 dall'Autorità Garante della Concorrenza e del Mercato sull'andamento dei listini dei prezzi della pasta, il Pastificio Garofalo, nel pieno rispetto dell'indagine, si riserva di agire nelle sedi competenti. Infatti ribadisce con fermezza di non aver mai aderito a presunti accordi di cartello finalizzati ad influenzare la dinamica dei prezzi sul mercato e di non aver mai operato nessun tipo di speculazione ne alcun accordo lesivo degli interessi dei consumatori".

Come la stessa Autorità ha rilevato - continua la nota - "nel corso dell'istruttoria, inoltre, tutte le aziende oggetto dell'indagine hanno praticato degli aumenti molto diversi fra loro e con tempistiche profondamente differenti. Questo, e l'alto numero di aziende pastaie, (ad oggi operano in Italia oltre 130 pastifici) è la dimostrazione evidente che non c'è stata alcuna manovra distorsiva nei confronti dei prezzi".

DICHIARAZIONE di PASTA ZARA

Ripresa da un reportage sul web il 26 febbraio di newsitaliapress.it

Tra le aziende produttrici di pasta colpite dalla multa dell'Antitrust, c'è anche la veneta Zara, una delle maggiori esportatrici del prodotto numero uno dell'alimentazione italiana nel mondo. Anche questa impresa ha deciso di presentare ricorso al Tribunale Amministrativo.

“In merito alla decisione presa dall'Autorità Garante della concorrenza e del mercato nei confronti dell'Unione Industriali Pastai Italiani e dei pastifici associati - ha commentato il presidente di Pasta Zara Furio Bragagnolo - a nome della mia azienda preciso che non vi è stato nessun cartello, nessuna intesa e nessuna speculazione da parte di Pasta Zara finalizzate a influenzare l'andamento dei prezzi della pasta di semola di grano duro. Gli aumenti che si sono verificati sono dovuti a cause di dinamiche maturate nell'ambito dell'intera filiera della pasta: materia prima, produzione e distribuzione. Devo ricordare che nella prima metà del 2008 il costo medio del grano duro, in particolare, era cresciuto del 220% rispetto al 2005. Nel 2008 gli aumenti hanno inciso mediamente per un importo di 60 centesimi al mese procapite, pari a meno di 8 euro l'anno. Una porzione di pasta costa ancora meno di 20 centesimi. Tanto che una famiglia di 4 persone spende mediamente un euro per un pasto di pasta. Sugli aumenti di cui oggi si parla molto quindi - ha aggiunto Bragagnolo - è stata fatta della demagogia. La pasta non è la causa del caro-vita, ma la sua soluzione. Lo dimostra il fatto che dopo tanti anni i consumi sono tornati a crescere. L'industria italiana della pasta è un patrimonio nazionale che il mondo ci invidia. Attaccarla e penalizzarla vuol dire andare contro gli interessi del Paese e della sua immagine nel mondo, ben rappresentata da Pasta Zara che è il primo esportatore italiano di pasta”.

Altermark Consulting Srl

Via Mongrando 23 - 10153 TORINO

luciano.b@altermark.it