

Grano duro italiano: il seme non certificato supera il 50%



Anche quest'anno l'impiego di **seme non certificato** per le coltivazioni del frumento duro italiano rischia di essere superiore al 50%, con la conseguenza che la **tracciabilità** di una produzione come la pasta, alimento principe della nostra dieta e simbolo di italianità nel mondo, rischia di venire meno.

A lanciare l'allarme è Assosementi, l'associazione che rappresenta le aziende sementiere italiane, in occasione di From Seed to Pasta, il congresso internazionale dedicato alla **filiera grano-pasta** tenutosi a Bologna dal 19 al 21

settembre scorso.

«Per garantire ai consumatori la costante qualità della pasta, un'eccellenza del made in Italy ? ha dichiarato **Franco Brazzabeni**, presidente della Sezione cereali di Assosementi ? è fondamentale partire dal seme certificato, strumento indispensabile per valorizzare produzioni ad alto valore aggiunto, garantire la salubrità del prodotto e prevenire il rischio dello sviluppo di **micotossine**.

Tracciare la filiera senza partire dal seme significa mettere in piedi un sistema incompleto, perché privo dell'elemento iniziale, quello che dà origine al prodotto alimentare e da cui trae molte delle sue caratteristiche».

«Tra alcuni agricoltori ? ha aggiunto Brazzabeni ? si sta purtroppo diffondendo la falsa convinzione che l'impiego di seme non certificato permetta un risparmio significativo nei costi di produzione. In realtà, il **costo della certificazione del seme** non incide per più di un 2% sulle spese di produzione sostenute dall'agricoltore per ogni ettaro, un esborso ampiamente compensato dai vantaggi produttivi e qualitativi garantiti».