

TEST

COME TESTIAMO

Tutti i campioni utilizzati per i test vengono acquistati nei normali punti vendita, inviati ai laboratori e testati in forma anonima.

I laboratori e gli esperti incaricati di svolgere le prove sono indipendenti da qualsiasi tipo di interesse commerciale.

COME VALUTIAMO

La qualità nelle prove è indicata attraverso un numero di stelle, da uno (pessimo) a cinque (ottimo). La qualità globale è espressa da un voto in centesimi. Il colore azzurro nelle tabelle indica i prodotti di qualità globale buona o ottima. Il colore nero i prodotti sconsigliati.

MIGLIORE DEL TEST
Migliore qualità globale del test, a prescindere dal prezzo

MIGLIOR ACQUISTO
Qualità globale buona o ottima e il prezzo o costo d'uso più conveniente

MIGLIOR PREZZO
Qualità globale sufficiente e un prezzo o costo d'uso particolarmente conveniente

Migliaia di prodotti e aggiornamenti continui su www.altroconsumo.it

CHE PASTA!

Al palato le eccellenze non mancano. Ma non ci basta: sulle micotossine servono regole più severe, soprattutto per tutelare i bambini. Premiati tre prodotti buoni e puliti.

IN SINTESI

- 24 campioni di pasta (penne rigate) analizzati e degustati da esperti e consumatori
- Punto sul rischio micotossine per bambini e ragazzi
- Inchiesta sull'etica della produzione



MIGLIORE DEL TEST

81 QUALITÀ BUONA

De Cecco Penne rigate n. 41

1,09 - 1,38 € (500 g)

PRO Giudizi ottimi praticamente in tutte le prove. E nessuna contaminazione da micotossine.

CONTRO Non è tra le marche più economiche.

IL NOSTRO PARERE Una pasta davvero convincente.

Sulla pasta noi italiani siamo irrimediabili. Anche se non la mangiamo più spesso come un tempo, continuiamo a mantenere il primato mondiale dei consumi pro capite: 26 chili ogni anno, poco più di 70 grammi ogni giorno. Sopra la tavola apparecchiata, quindi, l'icona del cibo italiano è ancora lei. Poco importa se viene sempre più demonizzata da chi ci vuole iperproteici, magrissimi e senza glutine, la nostra passione non si spegne. A patto che sia perfetta: compatta, tenace ed elastica. E soprattutto rigorosamente di grano duro. E così, pensando al fatto

che non ci possiamo accontentare di una pasta mediocre, anche perché ne va della reputazione di un importante comparto alimentare italiano, abbiamo voluto verificare tutti i dettagli di questo prodotto a partire da quello fondamentale: che nella pasta ci sia soltanto grano duro. Dopo il sequestro nel porto di Genova di spaghetti di grano tenero prodotti in Turchia dal gruppo Garofalo ma destinati, spiega l'azienda, al mercato africano, fugare questo dubbio era d'obbligo. In tutto, sono finite sotto la nostra lente 24 confezioni di pasta secca (penne rigate), comprate nella

grande distribuzione organizzata e nei discount. Un furgone carico di prodotti è partito alla volta delle tre realtà professionali che ci hanno affiancato in questa operazione: un laboratorio accreditato in analisi agroalimentari, per le prove chimiche e microbiologiche; un'importante scuola di cucina, in cui uno chef specializzato in primi piatti, esperto di farine e semole, ha condotto la prova pratica di cottura e assaggiato i nostri campioni; infine un laboratorio specializzato in analisi sensoriali che ha sottoposto i prodotti al giudizio di un gruppo di consumatori. I prodotti davvero ►



MIGLIOR ACQUISTO **68** QUALITÀ BUONA
Coop Penne rigate n. 70
0,47 - 0,59 € (500 g)

PRO Senza micotossine e impurità. Supera la prova d'assaggio dello chef.
CONTRO Non è tra i prodotti più graditi dai consumatori.
IL NOSTRO PARERE Buoni qualità e prezzo.

MIGLIOR PREZZO **62** QUALITÀ MEDIA
Combino (Lidl) Penne rigate
0,59 - 0,75 € (1 kg)

PRO Nessuna presenza di micotossine, buona secondo i consumatori.
CONTRO Non ha convinto del tutto lo chef, che l'ha giudicata mediocre.
IL NOSTRO PARERE Il prezzo è davvero imbattibile.

Qualità alla prova, passo dopo passo



SULLA BILANCIA Una bilancia di precisione verifica che il peso corrisponda a quello dichiarato.



DA PENNA A POLTIGLIA Per eseguire le analisi le penne vengono tritate finemente e diluite in una soluzione.



OCCHIO ELETTRONICO Per analizzare la presenza di micotossine si ricorre a un macchinario specifico.



OCCHIO UMANO La presenza di impurità, come piccoli frammenti di insetti, si verifica con il microscopio.



E ORA SPADELLIAMO Ci trasferiamo in una cucina professionale per cucinare la pasta, in bianco e al sugo.



CONCENTRATI SUL GUSTO Aspetto, consistenza e sapore sono stati valutati dallo chef e dal suo assistente.




► convincenti al palato sono stati molti, non soltanto dei marchi più rinomati, cosa che rivela un “savoir faire” di alto livello anche tra i produttori più piccoli e più economici (tra cui sicuramente ci sono i marchi delle grandi catene di distribuzione). Purtroppo, però, le nostre analisi hanno confermato un problema assai noto negli ambienti “tecnici”, cioè il fatto che la pasta, al pari di tutti i prodotti a base di grano, può contenere micotossine, sostanze contaminanti di origine naturale pericolose per la salute. In particolare, abbiamo trovato spesso il Don, o deossinivalenolo, una micotossina per fortuna non cancerogena ma tuttavia tossica se si superano i limiti giornalieri raccomandati. Tutti i campioni rispettano i limiti di legge, sebbene alcuni di loro contengano una quantità di Don tale che li rende non adatti ai bambini. Abbiamo deciso di essere molto severi nella nostra scala di giudizi, per poter premiare non soltanto i pacchi di pasta più convincenti al palato, ma anche quelli che danno un valore in più: la totale assenza di micotossine.



Sono tre i prodotti che hanno conquistato le nostre menzioni d'onore: le penne dello storico marchio abruzzese De Cecco, impeccabili praticamente da tutti i punti di vista, dalla pulizia e qualità del grano utilizzato, alla qualità in cottura (Migliore del Test); quelle Coop, che hanno un imbattibile rapporto tra buona qualità complessiva e prezzo (Miglior Acquisto) e le penne Combino, del discount Lidl, il Miglior Prezzo per chi vuole spendere davvero poco senza rinunciare alle caratteristiche fondamentali di questo primo piatto.

Terrà la cottura? Lo dicono le proteine

La pasta è un cibo molto semplice, che ha due soli ingredienti: l'acqua e la semola di grano duro, un cereale ricco di glutine, componente proteica che dà forza all'impasto. Per questo, le proteine sono un indicatore importante della qualità della pasta. Più è alto il contenuto proteico, infatti, maggiore sarà la capacità della struttura della pasta di formare una maglia stretta, in grado di intrappolare l'amido, quindi di tenere la cottura. La pasta di grano duro, per legge, deve contenere almeno 10,5 grammi di proteine per 100 grammi di prodotto secco. Nessun campione è risultato fuori regola, anche se c'è chi si ferma sul limite minimo come Il Giusto del Grano (10,5%) e chi invece lo supera abbondantemente, come Voiello (14,3%). Un dato, quello delle proteine, che ha trovato riscontro anche

Penne rigate

	PESO	PREZZI		RISULTATI									QUALITÀ GLOBALE %
		A confezione (g)	In euro min-max (marzo 2016)	Medio al kg	Etichetta	Proteine	Impurità	Trattamento termico	Micotossine (DON)	Prova cottura	Assaggio dei consumatori	Assaggio dello chef	
 DE CECCO Penne rigate n. 41	500	1,09-1,38	2,50	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	81
ESSELUNGA BIO Penne rigate	500	0,88	1,76	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	74
VOIELLO Penne Rigate n.152	500	1,14-1,37	2,56	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	73
ALCE NERO Penne rigate biologiche - Senatore Cappelli in purezza	500	2,1-2,15	4,24	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★	★★★★	70
 COOP Penne rigate n. 70	500	0,47-0,59	1,06	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	68
CONAD Penne rigate n. 73	500	0,44	0,88	★★★★	★★★	★★★★★	★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	64
 COMBINO (LIDL) Penne rigate	1.000	0,59-0,75	0,66	★★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★	62
CARREFOUR BIO Penne rigate n.19	500	0,95-0,99	1,96	★★★	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	62
PAM PANORAMA Penne rigate n. 73	500	0,49-0,59	1,06	★★★	★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	61
BUITONI Penne rigate	1.000	1,69	1,69	★★★	★★★	★★★★★	★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	57
RUMMO Penne rigate n. 66	500	1,06-1,25	2,32	★★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★★	57
LA MOLISANA Penne rigate n. 20	500	0,97-1,15	2,14	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	57
SIMPLY Penne rigate n. 73	500	0,55	1,10	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★	★★★★	57
GAROFALO Penne ziti rigate n. 70	500	1,09-1,35	2,50	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	56
DELVERDE Penne zita rigate n. 32	500	1,19	2,38	★★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	54
AGNESI Le penne rigate n.19	500	0,89-0,95	1,82	★★★	★★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	54
TRE MULINI (EUROSPIN) Penne rigate	1.000	0,75	0,75	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★★	53
BARILLA Penne rigate n. 73	500	0,69-0,84	1,56	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★★	★★★★	★★★★	★★★★★	53
DIVELLA Penne ziti rigate n. 27	1.000	0,99-1,29	1,20	★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	52
CARREFOUR Penne rigate n. 20	500	0,55-0,59	1,14	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★★	★★★★	51
IL GIUSTO DEL GRANO LIBERA TERRA Penne rigate Biologico	500	1,59	3,18	★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★	★★★	50
PASTA REGGIA Penne ziti rigate n. 34	1.000	0,75-0,82	0,78	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	49
GRANORO Penne rigate n. 26	500	0,75	1,50	★★★	★★★	★★★★★	★★★★★	★★	★★★★	★★★	★★★	★★★	44
ESSELUNGA Penne rigate n. 19	500	0,59	1,18	★★★★	★★★★	★★★★★	★★★★	★★	★★★★	★★★★	★★★★	★★★★	41

 qualità buona  qualità media

nella prova di degustazione: i prodotti più apprezzati sono stati quelli che ne contenevano la quantità più alta.

Il segreto della lenta essiccazione

Per tradizione la pasta deve asciugare lentamente. L'essiccazione lenta (oltre 20 ore) a bassa temperatura (inferiore a 60°C), permette di mantenere integra la struttura del glutine e consente che la pasta si asciughi in maniera più uniforme, cosa che ne garantisce meglio l'integrità nutrizionale e il sapore. Non tutti i produttori però si affidano a questo lungo processo, preferendo velocizzare questa fase aumentando la temperatura. In questo modo la pasta rischia di seccarsi troppo in superficie e meno al cuore, formando una sorta di camicia dura e impermeabile. Alla cottura, potrebbe così risultare troppo dura all'esterno e di

consistenza non uniforme. Per verificare il procedimento di essiccazione usato nei prodotti abbiamo cercato la "fufosina", una sostanza che si sviluppa con il calore. Maggiore è la sua presenza, più spinto è il trattamento termico che è stato utilizzato. Quattro i prodotti ottimi che confermano il rispetto del metodo tradizionale: De Cecco, Delverde, Granoro e Garofalo. Trattamenti un po' più spinti, ma sempre nell'ordine dell'accettabile, invece per Pam, Buitoni e Conad.

La prova del nove si fa in pentola

Lasciati gli alambicchi, i computer e le provette del laboratorio di analisi siamo partiti alla volta della scuola di cucina, dove ci aspettava uno chef con pentole e fornelli accesi, pronto per la prova regina: la cottura e l'assaggio. Tutto è avvenuto in maniera precisa e organizzata: lo chef

ha controllato che nel pacchetto non ci fossero troppe penne frantumate e che fossero tutte simili e senza difetti. Ne ha sentito la rugosità con i polpastrelli e ne ha commentato l'aspetto complessivo. In seguito ha buttato la pasta nell'acqua bollente e l'ha lasciata cuocere per il tempo esatto indicato in etichetta, verificando che corrispondesse davvero al giusto grado di cottura. Lo scarto è al massimo di un minuto tra i marchi che stanno stretti con i tempi, risultando ancora un po' troppo al dente (De Cecco, Granoro, Pasta Reggia) e quelli che esagerano, risultando leggermente scotti (Rummo e Il Giusto del Grano). Una volta scolate, le penne sono state assaggiate in due versioni: in bianco, condite con olio di semi dal sapore neutro, e con sugo di pomodoro, il loro complemento principe. I prodotti che hanno assorbito ▶



“RIDISCUETERE I LIMITI”

CARLO BRERA

ISTITUTO SUPERIORE
DI SANITÀ
Direttore reparto micotossine

Cosa sono le micotossine e come mai le troviamo?

«Le micotossine sono metaboliti secondari di alcune specie fungine che hanno la capacità di colonizzare quasi tutte le coltivazioni. Questo avviene in particolari situazioni di temperatura e umidità. Il clima, quindi, gioca un ruolo fondamentale per l'attacco fungino, soprattutto quando la pianta è in una situazione di sofferenza. Le micotossine, quindi, sono dei contaminanti naturali, non sono un effetto dell'azione dell'uomo».

Sono pericolose per la salute?

«Sì, ma non tutte allo stesso modo. L'Agenzia internazionale per la ricerca sul cancro (Iarc) ha classificato le varie micotossine in diversi gruppi: le aflatossine, per esempio, sono nel gruppo delle sostanze considerate cancerogene con ogni evidenza; altre, come l'ocratossina A, sono classificate come “possibilmente” cancerogene; mentre le fumonisine e il deossinivalenolo, sono nel gruppo 3, il gruppo che all'attuale stato delle conoscenze non è considerato

cancerogeno. Il Don, quindi è tra le micotossine meno preoccupanti. Tuttavia questo non vuol dire che sia innocuo».

Quali sono allora gli effetti tossici del Don?

«Questa micotossina agisce a livello gastrointestinale. Causa nausea, rifiuto del cibo, vomito, dissenteria. Ma perché questo avvenga i livelli di assunzione devono essere di una certa importanza nella dieta».

I limiti di legge per questa micotossina, sempre rispettati secondo le nostre analisi, sono abbastanza protettivi?

«Avete toccato un punto delicatissimo. Se applichiamo il limite massimo previsto dalla legge per la pasta (750 microgrammi/kg) e lo rapportiamo a quello che è il consumo medio degli italiani secondo le stime ufficiali, notiamo che la dose giornaliera tollerabile di Don

viene sistematicamente superata per un'ampia fascia di popolazione: i bambini dai 3 ai 10 anni circa. E questo solo con il consumo di pasta, che non è l'unica fonte di deossinivalenolo nella dieta. I bambini più piccoli, invece, quelli da 0 a 3 anni, sono protetti dalla legislazione sul baby food, che prevede un limite molto più basso per i prodotti loro destinati. Certo, poi bisogna convincere le mamme a utilizzarli, cosa che non è sempre detta. Penso, dunque, che sia necessario ridiscutere a livello europeo sia la soglia tossicologica sia il limite massimo tollerabile, per dare ancora più garanzie».

Il grano italiano è più garantito di quello estero?

«Tutte le materie prime importate devono rispettare i limiti di legge comunitari. Il grano italiano, però, presenta livelli di contaminazione di Don inferiori».

► meno il sugo sono Delverde, Divella, Granoro, Pasta Reggia, Carrefour Bio. Nel complesso, non sono emersi problemi particolari: lo chef ha confermato la buona qualità dei prodotti, con punte di vera eccellenza non solo per i marchi da cui ci si aspetta una performance al top, ma anche per alcuni prodotti firmati dalla grande distribuzione, premiati anch'essi con il massimo dei voti: cinque stelle. Non contenti delle impressioni di uno chef, abbiamo fatto assaggiare anonimamente i campioni anche a un gruppo di 240 persone, che hanno compilato una scheda di valutazione preparata ad hoc. Anche questi ultimi nel complesso hanno apprezzato la qualità della pasta proposta, sebbene i loro giudizi siano un po' più tiepidi e abbiano bocciato due marche: Il Giusto del Grano e Tre Mulini Eurospin.

Micotossine: attenzione ai bambini

Nei nostri campioni abbiamo cercato le micotossine che più frequentemente possono trovarsi nella pasta: ocratossina A, alcune aflatossine e deossinivalenolo (Don). Nessun riscontro per le prime due, che tra l'altro sono più nocive, mentre il

Don è stato trovato in più della metà dei prodotti. Sebbene tutti i campioni siano nei limiti di legge (750 microgrammi/kg), un prodotto che si avvicina troppo a questo valore può non essere indicato per i bambini più piccoli o i ragazzi.

Il limite di legge per il deossinivalenolo deve tutelare i bambini

Abbiamo assegnato cinque stelle, il voto più alto, ai campioni puliti, tre stelle a Conad, che ne contiene pochissimo (92 microgrammi/kg), e due stelle a tutti gli altri. Il valore più alto è di Esselunga: proprio 750 microgrammi/kg. Seguono Granoro (656), Pasta Reggia (501), Carrefour (426), Divella (394), Barilla (376), Tre Mulini (346). Questi prodotti, secondo i nostri calcoli, non andrebbero dati ai bambini di tre anni e chi si avvicina al limite, in particolare Esselunga, non dovrebbe essere proposto neppure ai più grandi, fino ai 9 anni

di età, per non rischiare di superare la dose massima giornaliera tollerabile di assunzione di Don. Per gli adulti, invece, questi valori non sono un problema, ma vogliamo mettere l'accento sul fatto che c'è un'ampia fascia di popolazione, in particolare bambini e ragazzi, che rischia di assumere ogni giorno un quantitativo di deossinivalenolo superiore alla soglia tollerabile, anche mangiando prodotti perfettamente in regola con le normative. Anche perché il Don si trova in tanti alimenti a base di grano, come il pane e i biscotti: ce lo ricorda il direttore del reparto micotossine dell'Istituto superiore di sanità intervistato in questa pagina. Eliminarlo completamente, è impossibile, poiché si tratta di un contaminante naturale da sempre presente nella nostra alimentazione, ma si può fare meglio. Il legislatore europeo deve rivedere al ribasso i limiti attuali e i produttori tenere più in considerazione questo aspetto, cercando materie prime il più possibile pulite. Si può, come dimostrano De Cecco, Voiello, Libera Terra, Alce Nero, Coop, Carrefour Bio, Esselunga Bio, Combino (Lidl), in cui questo contaminante è assente.

GRANO: PULITO E GIUSTO?

Trasparenza, tutela dell'ambiente e dei lavoratori.
La classifica di chi fa meglio.



Almeno un terzo della semola con cui si fa la pasta è d'importazione. D'altronde non potrebbe essere altrimenti, visto che in Italia la produzione di grano duro, pari a circa 4 milioni di tonnellate ogni anno, non è sufficiente per garantire l'approvvigionamento alle aziende. Si ricorre quindi alle importazioni, acquistando in base all'andamento del mercato mondiale e alla qualità. L'origine della materia prima, così come l'attenzione all'ambiente e alle condizioni di lavoro nei campi, fase della filiera che presenta più rischi, sono state al centro della nostra indagine sull'etica della produzione di pasta. Nello stesso periodo in cui i campioni andavano in laboratorio, abbiamo contattato aziende, supermercati e discount e abbiamo chiesto loro di rispondere a un questionario con domande che spaziavano dall'approvvigionamento della materia prima alla trasparenza in etichetta. Un terzo delle aziende contattate dichiara di imporre un proprio sistema di tracciabilità ai fornitori di grano, un buon punto di partenza per parlare di responsabilità

sociale: si tratta di Barilla-Voiello, La Molisana, Carrefour-Carrefour bio, Coop, Esselunga-Esselunga bio, Libera Terra, Combino (Lidl) e Granoro. Il 60% adotta misure per il controllo della qualità della materia prima: sono Agnesi, Barilla-Voiello, Delverde, Divella, La Molisana, Carrefour-Carrefour bio, Simply, Coop, Esselunga-Esselunga bio, Libera Terra, Lidl, Granoro, De Cecco, Garofalo. L'impatto ambientale è anch'esso un aspetto che viene preso in considerazione seriamente dalla maggior parte delle aziende, grazie all'analisi del ciclo di vita del prodotto. Per quanto riguarda gli aspetti sociali del lavoro (lavoro forzato, lavoro minorile, discriminazioni...) non ci sono particolari problemi nella produzione di grano, sebbene siano pochissime le aziende che hanno un vero e proprio codice etico. Abbiamo valutato positivamente chi ha relazioni di lungo periodo con i piccoli produttori di grano: Coop, Libera Terra e La Molisana dimostrano maggiore impegno. Infine, uno sguardo alla trasparenza in etichetta: solo il 42% dei marchi rende pubbliche le informazioni sull'etica della filiera.

I più impegnati

In base ai risultati della nostra inchiesta, siamo in grado di indicare quali aziende operano bene e quali invece si impegnano meno dal punto di vista della responsabilità sociale. Barilla, per esempio, è all'avanguardia nella gestione dell'impatto ambientale e controlla l'intera filiera anche direttamente. Coop e Libera Terra, invece, eccellono soprattutto per la loro attenzione agli aspetti sociali e di diritto del lavoro, garantendo salari equi e impiego di persone disagiate (Libera Terra). Abbiamo inserito nel gruppo dei "poco impegnati" le aziende reticenti nel dare informazioni etiche ai consumatori.

- Molto impegnate: Barilla-Voiello; Coop; Libera Terra
- Impegnate: Divella, La Molisana; Conad; Alce Nero; Esselunga; Garofalo; Carrefour; Rummo; De Cecco.
- Poco impegnate e/o poco trasparenti: Simply; Del Verde; Agnesi; Granoro; Buitoni; Pam Panorama; Combino (Lidl); Tre Mulini (Eurospin); Pasta Reggia.

“VALORE SOCIALE E QUALITÀ DEL PRODOTTO”



VALENTINA FIORE

LIBERA TERRA MEDITERRANEO
Amministratore delegato

Cosa c'è dietro il marchio Libera Terra?

«Libera terra è il marchio che contraddistingue le produzioni di un gruppo di cooperative sociali che operano sui terreni confiscati alla mafia. La possibilità di usare questi terreni per scopi sociali è frutto di una legge di iniziativa popolare voluta dall'associazione Libera. I terreni confiscati, che restano di proprietà dello Stato, possono così essere utilizzati per sviluppare un'economia sana sul territorio».

Che prodotti fate?

«I terreni gestiti dalle nostre cooperative sono in quattro Regioni: Campania, Puglia, Calabria e Sicilia, dove produciamo principalmente grano e legumi, ma anche uva, olive, pomodoro... Da queste materie prime, che coltiviamo con i metodi dell'agricoltura biologica, nascono prodotti come pasta, legumi, olio extravergine d'oliva, vino, miele, conserve dolci e salate, biscotti... Il nostro obiettivo è quello di stare nel mercato con prodotti di alta qualità, cercando anche di sostenere la tipicità agro alimentare del territorio».

Dove si possono acquistare?

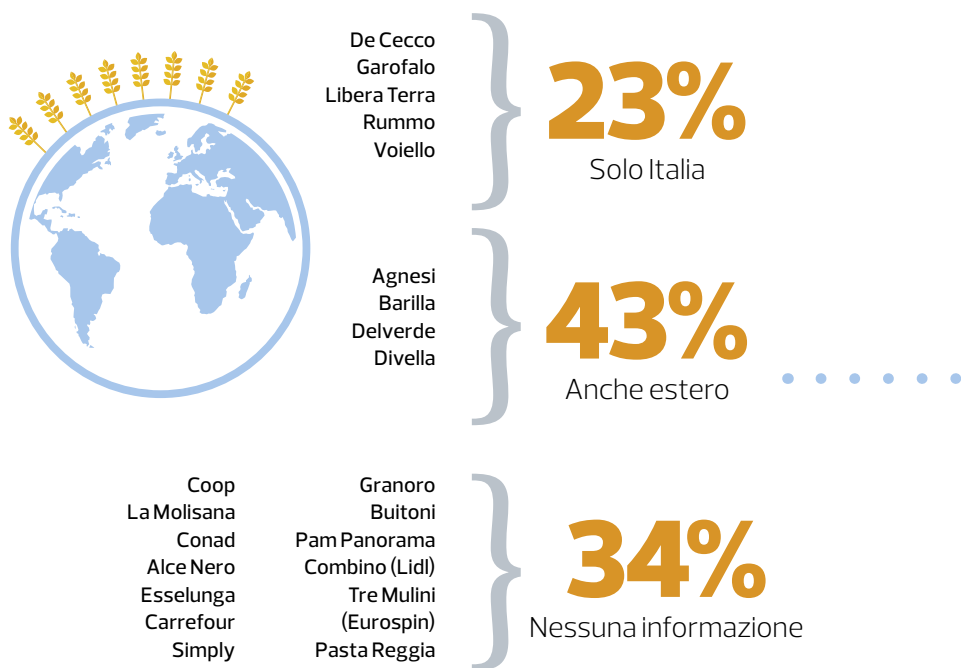
«Nelle principali catene della grande distribuzione come Coop, Auchan, Carrefour, nei negozi Altromercato, in alcune enoteche. I nostri vini, poi, sono sempre più apprezzati dai ristoranti, che li inseriscono nella loro offerta».

LA NOSTRA INCHIESTA IN NUMERI

La responsabilità sociale di un'azienda parte dal campo e arriva al prodotto finale. Com'è il profilo etico delle aziende di pasta? Sintetizziamo qui i dati più significativi della nostra ricerca.

Da dove arriva il grano?

(Anno 2014: elaborazione da dati aziendali e quote di mercato Iri)



COLLABORAZIONE ALL'INCHIESTA

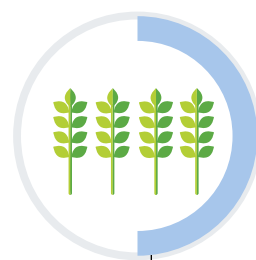
Nessuna
Buitoni
De Cecco
Garofalo
Pasta Reggia

Tiepida
Conad
Granoro
Pam Panorama
Rummo
Tre Mulini (Eurospin)

Totale
Agnesi
Alce Nero
Barilla-Voiello
Carrefour
Combino (Lidl)
Coop
Delverde
Divella
Esselunga
La Molisana
Libera Terra
Simply



ATTENZIONE



50%

Si preoccupa della gestione dei pesticidi
Alce Nero, Barilla-Voiello, Carrefour-Carrefour Bio, Conad, De Cecco, Divella, Granoro, La Molisana, Libera Terra, Rummo

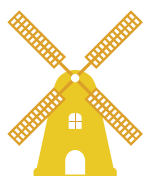
Dove viene acquistato il grano?



33%
Agricoltori



24%
Grossisti e importatori



10%
Mulino



33%
Nessun informazione

Quanto sono trasparenti le aziende?



42%
Rende pubbliche
le informazioni

LUNGO TUTTA LA FILIERA



63%

Impone requisiti sociali per la fornitura Agnesi, Alce Nero, Barilla-Voiello, Buitoni, Carrefour-Carrefour Bio, Conad, Coop, Esselunga-Esselunga Bio, Garofalo, La Molisana, Libera Terra, Simply



58%

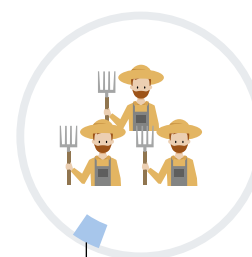
Ha relazioni di lungo termine con i fornitori Alce Nero, Barilla-Voiello, Carrefour-Carrefour Bio, Coop, Delverde, Divella, Esselunga-Esselunga Bio, La Molisana, Libera Terra, Rummo, Simply

INFORMAZIONI IN ETICHETTA



33%

Rende pubbliche le informazioni ambientali in etichetta Agnesi, Alce Nero, Barilla-Voiello, Coop, Delverde, Libera Terra, Simply



4%

Fornisce informazioni sull'eticità della produzione Delverde