

Grano: fondamentale il ruolo della ricerca per sostenere l'innovazione e promuovere una corretta informazione e scelte più consapevoli

Presentazione del volume "Pane nostro. Grani antichi, farine e altre bugie" alla presenza del Ministro Francesco Lollobrigida, Mario Pezzotti, neo Commissario Straordinario del CREA e Luca De Carlo, Presidente IX Commissione del Senato.

«Un libro utilissimo per chi fa politica come me, per poter correggere gli errori in cui vengono indotti i cittadini che consumano, ma è anche un'occasione per conoscere la storia di un prodotto eccezionale, che si è evoluto grazie alla tecnologia. Le recenti criticità, come la guerra in Ucraina, hanno evidenziato le difficoltà della catena di approvvigionamento. La risposta può venire dalla ricerca. Il CREA dev'essere messo al centro del sistema Italia, insieme alle università. In questo modo troveremo quelle soluzioni per attuare una strategia che aumenti le produzioni e che possa essere messa a servizio anche dei paesi in via di sviluppo. Solo così potremo risolvere il problema che queste aree hanno sull'autosufficienza alimentare. La soluzione non è quella di creare alimenti in laboratorio, ma è la tecnologia applicata alla nostra agricoltura e che può diventare un buon esempio.» così il ministro **Francesco Lollobrigida** in occasione della presentazione del volume **"Pane nostro. Grani antichi, farine e altre bugie"**, edito da Il Mulino, organizzata dal CREA, in collaborazione con Roma Cereali.

Pane nostro. Base della nostra alimentazione da 12.000 anni, il grano è la specie più coltivata al mondo, in grado di fornire il 20% di tutte le calorie e di tutte le proteine consumate dall'uomo, un apporto di nutrienti equilibrato e corretto. Tuttavia, mai come oggi il re dei cereali "soffre" non solo la minaccia delle malattie e dei cambiamenti climatici, il timore dell'insicurezza alimentare causata dalla guerra, ma anche gli effetti di una disinformazione antiscientifica, che tra varietà antiche e moderne, glutine, guerra ai carboidrati e paura delle nuove tecnologie genetiche rischia di limitare la libertà di scelta dei cittadini.

«Da genetista e da ricercatore – dichiara il. prof **Mario Pezzotti**, Commissario Straordinario del CREA - sono contento che il mio primo impegno pubblico da Commissario Straordinario del CREA coincida con la presentazione del libro di Luigi Cattivelli, un'opera che riesce ad unire in modo accattivante storia, genetica, evoluzione e informazioni scientifiche corrette sul frumento. E sul fronte dell'informazione ai cittadini – continua – e, ancora di più, su quello dell'innovazione è fondamentale il ruolo che può svolgere un ente importante come il CREA, ricco di scienza, sperimentazione, territorialità e competenze, necessarie per fare quella ricerca di eccellenza, che guidi l'Italia in Europa verso la transizione ecologica e un'agricoltura sostenibile».

Partendo dal presupposto che le varietà moderne sono migliori di quelle antiche, nel prodotto trasformato (pane, pasta... etc) sapore e odore dipendono dal processo di trasformazione e non dalla materia prima utilizzata.

«Questo libro apre un mondo sulla verità e contro le fake news: un grande Paese come il nostro non ha bisogno di raccontare bugie sui suoi prodotti, in particolare sul pane abbiamo presentato una proposta di legge per una normativa che tuteli materie prime saperi e tipicità locali»

CONTATTO STAMPA

MICAELA CONTERIO 3358458589 Giornalista

Capo Ufficio Stampa

CRISTINA GIANNETTI 345 0451707

CREA – via della Navicella 2/4 – 00184 Roma

@ stampa@crea.gov.it f W www.crea.gov.it

TWITTER CREARICERCA

FACEBOOK: CREA – RICERCA

LINKEDIN: CREA RICERCA

INSTAGRAM: CREARICERCA

CREAtube: <https://www.crea.gov.it/crea-tv>

CREAfuturo: <https://www.creafuturo.eu/it/>

commenta **Luca De Carlo** Presidente IX Commissione del Senato e primo firmatario della legge sul pane.

[Guarda i video di approfondimento](#)

Presentazione del libro: [CREA Break: Pane nostro](#)

Il CREA che verrà: [CREA Incontra il Ministro Francesco Lollobrigida e il Commissario Straordinario Mario Pezzotti](#)

A cura di Micaela Conterio 3358458589