

Cerca sul sito di Terra&Gusto

Ricerca

cerca

Mondo Agricolo

Europa

Regioni

Prodotti tipici

Vino

Dolci Piaceri

Dal Mare

Salute

Fiere & Eventi

Business

Distribuzione

In Breve

Nasce pasta fatta al 100% con grano Puglia

Accordo granoro, cooperativa produttori Apricena e Molini De Vita

18 ottobre, 18:11

[salta direttamente al contenuto dell'articolo](#)

[salta al contenuto correlato](#)

0

Tweet

0

Consiglia

0



[Indietro](#)

[Stampa](#)

[Invia](#)

[Scrivi alla redazione](#)

[Suggerisci \(\)](#)

1 di 1

[precedente](#)

[successiva](#)



Nasce pasta fatta al 100% con grano Puglia

precedente

successiva

- FOGGIA, - In campo ci sono 25 produttori di Apricena associati nella piu' grande cooperativa del Mezzogiorno, che aderiscono a Legacoop, nel mezzo i Molini De Vita tecnologicamente attrezzati per garantire la materia prima e l'anello finale e' rappresentato dallo storico pastificio Granoro di Corato (Bari) che, primo in Puglia, ha raggiunto per la sua pasta 'Dedicato' il traguardo dell'utilizzo del marchio Prodotti di Qualita' Puglia garantito dalla Regione Puglia. Nasce cosi' la prima pasta che sara' prodotta al 100% con grano pugliese e che sara' certificata. Nel 'granaio d'Europa', la Puglia, si produrra' sapendo gia', per i coltivatori, a chi vendere, fermando quell'emorragia di campi di grano sostituiti dai piu' redditizi pannelli fotovoltaici, salvando la tradizione cerealicola e della pasta della regione: questa la "rivoluzione" contenuta nell'Accordo di Filiera promosso da Granoro. Il tutto sotto il marchio "Prodotti di Qualita' Puglia" promosso dalla giunta regionale pugliese, come risposta alla eccessiva frammentazione della proprieta' terriera e come risposta di valore alle sfide della globalizzazione.

Insieme ai grani pugliesi con doppia certificazione di 'Dedicato', che e' il nome dal valore simbolico della pasta pugliese al 100%, Granoro ha voluto unire le colonne portanti della Dieta Mediterranea: l'olio extra vergine di Coratina di Castel del Monte, i pomodorini di Andria, i legumi di Altamura e del Parco dell'Alta Murgia. Ogni anno, a Corato, Granoro utilizza 900.000 quintali di grano duro e si colloca al quinto posto nell'industria pastaria nazionale come quota di mercato. Con la nascita di 'Dedicato' prende il via un percorso che riguarda 500 ettari di superficie da cui arrivano ogni anno 14.000 quintali di semola dai quali si produrranno, sempre ogni anno, 10.000 quintali di pasta.

L'iniziativa verra' presentata a Orsara di Puglia (Foggia) nel corso di un incontro con i giornalisti al quale parteciperanno, tra gli altri, il vice presidente nazionale della Legacoop Agroalimentare, Angelo Petruzzella, l'amministratore delegato di Granoro, Marina Mastromauro, e l'assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, Dario Stefano, che e' anche Coordinatore nazionale degli assessori regionali all'Agricoltura.

© Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati

Indietro

Home

condividi:



ANNUNCI PPN



American Express per te

10.000 punti Membership Rewards e scegli il premio che vuoi!

www.americanexpress.com



Tasso del 4,2% vincolato

Approfitta subito e apri il conto zero spese di IMBank
[Apri subito il conto IV](#)



Conto Corrente Arancio

Zero spese, carta di credito gratis. Scopri i vantaggi!
contocorrentearancio.it

P.I. 00876481003 - © Copyright ANSA - Tutti i diritti riservati