



Salone del Gusto and Terra Madre

TORINO dal **25** al **29**
LINGOTTOFIERE OTTOBRE 2012

Padiglione **3** - Postazione **3D 028**



Orsara di Puglia, Villa Jamele
Venerdì 19 ottobre 2012

Conferenza stampa di presentazione di
“Dedicato”

Prima pasta pugliese (certificata al doppio)
fatta da semola di grano duro pugliese al 100%

Con la partecipazione di:

Dario Stefàno, assessore regionale alle Risorse Agroalimentari

Marina Mastromauro, amministratore delegato di Granoro

Angelo Petruzzella, vice presidente nazionale Legacoop Agroalimentare

Michele Narciso, direttore della Coop Fra' Coltivatori di Apricena

Fernando Di Chio, agronomo

Nicola De Vita, dei Molini De Vita

Giandomenico Marcone, pastificio Granoro

Moderatore: Antonella Millarte, food expert



Salone del Gusto and Terra Madre

TORINO dal **25** al **29**
LINGOTTOFIERE OTTOBRE 2012

Padiglione **3** - Postazione **3D 028**



DOSSIER: Puglia, rinasce il “granaio d’Italia” Ecco la prima pasta certificata con il 100% di semola pugliese

- 1. INDICE DOSSIER**
- 2. Prosegue INDICE DOSSIER**
- 3. IL GRANO DURO IN ITALIA, IN PUGLIA, NEL MONDO**
- 4. PUGLIA, DA QUI PARTONO LE INNOVAZIONI PER: GRANO DURO,
MOLINI E PASTA**
- 5. L’EVOLUZIONE DEI BISOGNI DELLA PASTA INDUSTRY E LA PUGLIA**
- 6. AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA
GARANTITA PER I CONSUMATORI
IL DOPPIO MARCHIO, GARANZIA PER CHI AMA LA PASTA
PUGLIESE**
- 7. UNA GOCCIA NEL MARE, MA “DEDICATO” APRE UNA NUOVA
STRADA
“DEDICATO”, SOLO DA TRAFILA IN BRONZO, MA CHE SIGNIFICA?**

2 - DOSSIER: Puglia, rinasce il “granaio d’Italia” a cura del food expert Antonella Millarte



Salone del Gusto and Terra Madre

TORINO dal **25** al **29**
LINGOTTOFIERE OTTOBRE 2012

Padiglione **3** - Postazione **3D 028**



8. LA PASTA DI GRANO PUGLIESE “DEDICATO” E’ PIU’ BUONA

DELL’ALTRA FATTA CON GRANO ESTERO?

PERCHE’ LE PROTEINE FANNO LA DIFFERENZA PER LA PASTA?

9. LE VARIETA’ DI GRANO DURO DI “DEDICATO”

10.I “GIOIELLI” PUGLIESI AGGIUNTI ALLA PASTA 100% PUGLIESE

PEPPE ZULLO “SPOSA” DEDICATO” E LA DAUNIA

11.AL VIA CON LA PASTA “GARIBALDINA”

12.PRODOTTI DI QUALITA’ PUGLIA: GARANTITI DALLA REGIONE

13. “ATTRAVERSO IL MARCHIO, QUALITA’ E TRACCIABILITA’ DELLE

PRODUZIONI AGROALIMENTARI PUGLIESI”

Dario Stefàno, assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia

“CON LA PRIMA PASTA AL 100% PUGLIESE NON SI POTRA’ PIU’

DIRE CHE QUI NON CI SONO LE PROTEINE GIUSTE”

Angelo Petruzzella, vice presidente nazionale di Legacoop agroalimentare



Salone del Gusto and Terra Madre

TORINO dal **25** al **29**
LINGOTTOFIERE OTTOBRE 2012

Padiglione **3** - Postazione **3D 028**



IL GRANO DURO IN ITALIA, IN PUGLIA, NEL MONDO

Assediati dalla globalizzazione, con i prezzi pagati ai contadini in crollo verticale oramai da circa tre decenni, i grani d'Italia sono in costante diminuzione. Il paradosso tutto italiano della patria della pasta al pomodoro, fatta con grano per lo più canadese e condita sempre più con pomodoro cinese, è ormai una realtà anch'essa consolidata.

Anche il **2011** ha dato un saldo negativo, con un ennesimo crollo di superfici (ad eccezione della Sardegna + 9%) dedicate alla coltivazione di grano nonché con meno prodotto:

- Lombardia -48%
- Veneto -47%
- Emilia Romagna -41%
- Piemonte -31%
- Lazio -21%
- Calabria -19%
- Toscana, Umbria, Basilicata e Sicilia -18%
- Campania -17%
- Molise -13%

● Puglia -12%

- Abruzzo -9%
- Marche -7%

In totale significa che, l'Italia lo scorso anno ha prodotto il - 6,5% rispetto al 2010. Si tratta di una diminuzione di 207.441 ettari: nel 2010 erano 1.257.074 ettari e nel 2011 sono diventati 1.049.633.

Il mercato, come dicevamo non remunerativo per i coltivatori, ha spinto moltissimi a rinviare anche troppo la semina poiché nel periodo ottimale, invece, i prezzi erano scoraggianti. Il risultato di ciò, unitamente alle piogge continue, in tutta Italia ha fatto anche scendere la resa da 3 tonnellate ad ettaro (2010) a 2,8 (2011) per una produzione complessiva di 2,9 milioni di tonnellate ed una perdita di circa 9 milioni di tonnellate in termini di quantità. Ma i primi dati informali del 2012 fanno presagire, per la Puglia, una minima inversione di tendenza.



Le aree con maggiori produzioni di grano erano e restano quelle del Mezzogiorno d'Italia, di cui quasi un terzo proviene dalle due isole.

Se guardiamo al mondo ci accorgiamo che, il grano duro per noi così importante, rappresenta appena il 2% di tutti i cereali e circa il 5% dei grani. I maggiori produttori di grano duro del mondo sono:

- Italia
- Canada
- USA e Turchia a pari
- Francia
- Messico e Algeria a pari.

(Fonte dati: International Grain Council)

PUGLIA, DA QUI PARTONO LE INNOVAZIONI PER: GRANO DURO, MOLINI E PASTA

Filiera cerealicola: doppio vanto e doppia responsabilità per la Puglia. Da un lato l'eredità storica, quella della maggiore produzione di grano duro d'Italia. Dall'altro il ruolo politico di rilievo di primo piano nel settore, conquistato negli ultimi anni, dall'assessore regionale alle Risorse Agroalimentari Dario Stefàno che è anche il coordinatore nazionale degli assessori regionali all'Agricoltura.

La Puglia, nel panorama produttivo italiano del grano duro, è al primo posto con una media del 22%. Questo porta la Puglia in prima linea anche nei tavoli tecnici a livello nazionale per discutere dello sviluppo dell'intera filiera cerealicola nazionale. Ottima prova danno anche gli imprenditori privati del settore: la Puglia si distingue, infatti, per la diffusione delle innovazioni di processo, di prodotto e gestionali.

Analizzando le cifre a confronto fra Puglia e Sicilia, emerge che il Tacco d'Italia con 21 molini a grano duro, pur collocandosi subito dopo la Sicilia, possiede però una capacità di trasformazione pari al doppio di quella presente nell'Isola.

E' questa la dimostrazione di come le industrie semoliere della Puglia siano non solo di elevate dimensioni con, in media, una capacità unitaria di trasformazione di oltre 290 t/24h. In Puglia, infatti, c'è una forte industria della pasta che pur non essendo elevata nei numeri (10 pastifici), ha una capacità complessiva di oltre 1.330 t/24h e nel contesto nazionale è al 4° posto dopo Emilia Romagna, Campania e Lombardia.

(Fonte dati: Italmopa)



L'EVOLUZIONE DEI BISOGNI DELLA PASTA INDUSTRY E LA PUGLIA

Pasta, una bontà che non scuoce e non si incolla, che attira e trattiene il sugo: un sogno diventato realtà. Dagli '60 fino ad oggi la tecnologia, in continua evoluzione, dell'industria pastaria italiana ha fatto passi da gigante. In parallelo, con il crescente affiancamento di laboratori all'interno dei pastifici oltre alla parte dedicata alla produzione, c'è stata una notevole evoluzione della cosiddetta pasta industry. Vediamo di ripercorrerne brevemente le tappe:

Anni '60-'70: è la prima rivoluzione perché con legge del 1967 viene sancito che la pasta si può fare solo con grano duro. Si comincia a badare alla resa, si introducono in Italia nuove aree di produzione di questo grano. Si inizia a guardare alla qualità molitoria, ai semi estranei.

Anni '80-'90: inizia la nuova era con grande attenzione per il grano duro a proteine e glutine, indice di giallo.

Anni '00-'10: protagoniste diventano le caratteristiche nutrizionali, arrivano nuove aree di produzione nel mondo e pure le biotecnologie.

Anni '10 ad oggi: agricoltura sostenibile (utilizzo efficiente dell'acqua e dell'azoto) e prodotto locale, forma della cariosside, colore della crusca: qualità, insomma, a 360°.

Proprio in questo arco temporale che è quello dell'ultimo mezzo secolo, in Puglia, assistiamo ad una mancata evoluzione in campo delle produzioni di grano duro: diventano non più adatte alle moderne esigenze della pasta industry e non sono più competitive come prezzi.

Troppo facile pensare ad una arretratezza del nostro sistema produttivo cerealicolo: di fatto, in Puglia, valgono gli stessi meccanismi senza pietà della globalizzazione. I risultati? Di certo i coltivatori – visto che i prezzi del grano pugliese sono fermi a 30 anni fa – non sono stati incoraggiati ad investire! Malgrado la situazione di certo non facile per la filiera cerealicola, la Puglia possiede oltre il 36% dell'attività molitoria nazionale. Nel Tacco d'Italia si lavorano mediamente circa 80 mila quintali al giorno di grano duro e altri 15 mila quintali di grano tenero.

La pasta italiana ha una produzione di circa 3,2 milioni di tonnellate con un valore di 4,2 miliardi di euro di cui 1,8 miliardi di export. La Puglia rappresenta il 10% della produzione nazionale di pasta. Ma c'è posto per il grano italiano nell'industria pastaria nazionale? Assolutamente sì, visto che il 40% del fabbisogno lo importiamo.

(Fonte: elaborazione dati Istat)



AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

Produrre sapendo già a chi vendere, con l'unica incertezza legata al meteo e senza il timore, che da decenni accompagna il grano, di doverlo svendere o addirittura che resti invenduto. E' il "miracolo" che si è realizzato con l'impegnativo percorso preparatorio di **Dedicato**. Quella buona pasta Pugliese che vogliamo a tavola è frutto di un lavoro sinergico e di uno specifico Accordo di Filiera che è stato sottoscritto da:

- Pastificio Granoro di Corato
- Molini De Vita a Casalvecchio di Puglia (Fg)
- Cooperativa Agricola Fra Coltivatori di Apricena (Fg).

Sono loro i protagonisti del progetto che ha portato a produrre la Granoro (quarto gruppo italiano del settore) la linea **Dedicato** solo con grano duro pugliese.

Gli attori principali sono i soci della Cooperativa Agricola di Apricena che, in campo, attuano il severo disciplinare di produzione e fa in modo che tutte le fasi possano essere verificate. Raccolta e stoccaggio di questo grano, certificato ad ogni singolo produttore già in campo, avviene in maniera differenziata.

I Molini De Vita, per **Dedicato**, seguono quasi la stessa procedura di un prodotto bio: lavorazione separata e invio ad hoc al pastificio Granoro che, a sua volta, garantisce uno stoccaggio separato.

Finora gli agricoltori non hanno mai visto ben remunerato il loro impegno e sono stati sempre più disincentivati nell'investire nel grano duro. Il rischio? La pasta, orgoglio del Belpaese, senza più grano italiano! Con **Dedicato**, proprio in quello che era il Granaio d'Italia, inizia lo storico cambio di direzione.

IL DOPPIO MARCHIO, GARANZIA PER CHI AMA LA PASTA PUGLIESE

Con il desiderio di dare ai consumatori la certezza di una pasta di qualità, al 100% fatta di grano duro pugliese, la prestigiosa azienda fondata da Attilio Mastromauro ha scelto la via più difficile: quella della doppia certificazione.

E' il primo prodotto della filiera cerealicola pugliese col marchio "Prodotti di Qualità di Puglia". Per scelta della Granoro, inoltre, è stata richiesta e ottenuta la certificazione volontaria DNV che attesta l'autenticità dell'intera filiera.

(Fonte dati: ufficio studi Granoro)



UNA GOCCIA NEL MARE, MA “DEDICATO” APRE UNA NUOVA STRADA

Ogni anno, a Corato, Granoro utilizza 900.000 quintali di grano duro e produce 580.000 di pasta, con ben 140 differenti formati e, in Italia, si colloca al quinto posto nell'industria pastaria nazionale come quote di mercato.

La nascita di *Dedicato* inizia un percorso che riguarda 500 ettari di superficie da cui arrivano 14.000 quintali di semola, dai quali si produrranno 10.000 quintali di pasta.

Quanto lavoro ci voglia per un progetto di questo livello è facile intuirlo, partendo da un dato oggettivo: la materia prima che è il grano duro proviene da ben 25 aziende agricole della Cooperativa di Apricena che hanno dovuto adeguarsi ad un comune standard qualitativo, rispettare il disciplinare di produzione, cedere a Granoro il 50% della loro produzione.

Infrangere le barriere dell'individualismo, far parte di una cooperativa e dialogare con la grande industria è, probabilmente, l'unico modo che hanno i nostri valenti agricoltori per vincere la sfida della globalizzazione.

A ricompensa di questo sforzo Granoro, attraverso l'Accordo di Filiera, premia i 25 produttori di grano duro della Cooperativa di Apricena. Come? Garantendo loro un prezzo legato alla Borsa del Grano di Foggia garantendo dei premi per la qualità del grano duro consegnato, a condizione che abbia da 13 a 14 di proteine, oppure nella fascia più elevata da 14 a 15.

Nella storia recente dell'agricoltura pugliese c'è un altro incentivo alla qualità, prima di questo del grano duro, che ha cambiato il futuro e garantito la sopravvivenza delle mozzarelle fatte di latte pugliese: quello per il cosiddetto “oro bianco” con il premio agli allevatori per l'Alta Qualità (latte con maggiori proteine e grassi etc, quindi più adatto alla caseificazione).

“DEDICATO”, SOLO DA TRAFILA IN BRONZO, MA CHE SIGNIFICA?

Tanto tempo ed impegno nei campi per scegliere il meglio, negli uffici per raggiungere un accordo fra le parti. Di conseguenza, per la prima pasta pugliese (doppiamente certificata) fatta da semola di grano duro al 100% pugliese, è stata scelta la trafila in bronzo.

Che significa? E' più complessa e costosa per il produttore ma il risultato è che la superficie della pasta ha maggiore ruvidità, così trattiene meglio i condimenti. Altro vantaggio di “Dedicato” è che, accorciando la filiera, ha potuto contenere i costi e quindi “Dedicato” darà alta qualità ad un prezzo contenuto.



LA PASTA DI GRANO PUGLIESE “DEDICATO” E’ PIU’ BUONA DELL’ALTRA PASTA DI GRANO ESTERO?

Orgoglio pugliese e rischio d’impresa, la volontà di dimostrare a chi stava perdendo fiducia che – in Puglia – si può produrre grano duro di altissima qualità. Insomma, Granoro per la realizzazione della prima pasta 100% da grano duro pugliese certificato, è stata guidata dalla fortissima volontà di salvare la nostra tradizione.

Il passo successivo è stato squisitamente tecnico: la pasta della Linea *Dedicato* è buona come le altre che il prestigioso pastificio di Corato produce.

Nel Mezzogiorno d’Italia Granoro non è la prima ad aver realizzato un Accordo di Filiera, ma senz’altro è fra i primi pastifici ad aver progettato e prodotto pasta da grano duro locale con gli stessi standard elevati di quello straniero.

Dedicato, pasta orgogliosamente prodotta da grano duro pugliese al 100%, ha un contenuto proteico del 13% e quindi superiore al requisito minimo del 12% richiesto dal Marchio Prodotti di Qualità di Puglia. Da notare che il grano duro perde comunque una parte delle proteine nella lavorazione e, pertanto, deve arrivare con caratteristiche di partenza già elevate.

PERCHE’ LE PROTEINE FANNO LA DIFFERENZA PER LA PASTA?

E’ un parametro di qualità tecnico indispensabile per produrre della pasta che non scuoce facilmente, che abbia un bel colore al naturale e che si unisca saporitamente al condimento.

Cosa serve per avere questi gustosi risultati? Brevemente, occorre considerare che:

- il glutine si forma attraverso la fase di impasto ed è dato da due proteine che sono gliadine e glutenine;
- queste, a loro volta, scaturiscono sia dalla varietà del grano duro che dalla modalità di coltivazione.

Ancora una volta, la qualità naturale inizia in campo salvo poi le scorciatoie e gli accorgimenti che la tecnologia può oggi consentire per cercare di mascherare grani di bassa qualità.



LE VARIETA' DI GRANO DURO DI "DEDICATO"

Al bando le mode e le tendenze del momento, Granoro per *Dedicato* ha messo in campo tutta l'esperienza e la professionalità del suo staff tecnico ed ha cercato, setacciato fra le 130 varietà esistenti sul territorio pugliese ed ha scelto le varietà più vocate alla produzione di pasta di qualità.

“Non abbiamo fatto una selezione varietale, il nostro obiettivo – spiega lo staff tecnico Granoro - era fare in modo che la parte agricola conducesse i terreni in modo da avere semola di grano duro e quindi pasta di qualità anche da varietà normalmente diffuse”. Quindi, i grani duri scelti per *Dedicato* sono:

- Simeto
- Ignazio
- Saragolla
- Sfinge
- Iride
- Core.

Ma la storia d'amore fra Granoro e la sua Puglia non finisce con la Linea di pasta di *Dedicato*. Ha voluto, infatti, aggiungere altri prodotti al 100% pugliesi che rientrano fra i pilasti della Dieta Mediterranea:

- olio extravergine di Coratina di Castel del Monte
- pomodori di Andria
- legumi dell'Alta Murgia.



I “GIOIELLI” PUGLIESI AGGIUNTI ALLA PASTA DI “DEDICATO”

Gli **strascinati** identificano la Puglia al primo sguardo. Il **rigatone** come simbolo della cucina garibaldina per la carbonara. La **linguina** che ben si abbina con i nostri due mari Adriatico e Jonio e lo **spaghetto** simbolo dell’Italia nel mondo.

Ma come possiamo pensare di portare a tavola un sapore davvero pugliese senza il nostro extravergine e i nostri pomodori?

Ecco, quindi, che con Dedicato viaggeranno in Italia e nel mondo Sua Maestà l’**olio extravergine di Coratina** e i pomodorini ciliegino di Andria. Bontà e salute in un sugo che unisce l’olio dal sapore più vivace, più ricco in assoluto di polifenoli benefici per il nostro corpo. Questo extravergine di coratina (varietà anche nota come racioppa) scelto da Granoro è prodotto nella zona a più alta vocazione che è quella di Castel del Monte, nella zona di Livrera oggi nota come Rivera.

Matrimonio di eccellenza con i **pomodorini ciliegini dell’andriese** di una produzione a conduzione familiare della Masseria Cusmai. Crescono all’interno del Parco Nazionale dell’Alta Murgia, sono coltivati in seccagna cioè senza l’utilizzo di irrigazione ad eccezione della fase di impianto. Questo prodotto orgogliosamente pugliese scelto da Granoro viene raccolto a mano e collocato delicatamente in cassette per preservarne maggiormente l’integrità, quindi diventano conserve sottovuoto solo con acqua e sale.

Identica cura e attenzione c’è stata da parte dei tecnici della Granoro per la scelta dei legumi all’interno del Parco dell’Alta Murgia nella zona di **Altamura**. Lo sapevate che l’80% delle lenticchie che consumiamo sono straniere? Ebbene, con **Dedicato** sarà più semplice poter trovare anche nei negozi, non di vendita diretta degli agricoltori, non solo le lenticchie pugliesi ma anche i nostri fagioli (digeribilissimi e cuociono anche se non messi a bagno per ore) e le antiche cicerchie.

PEPPE ZULLO “SPOSA” DEDICATO” E LA DAUNIA

- Strascinati *Dedicato* con ceci *Dedicato* e borragine
- Rigatoni *Dedicato* con ragout di cinghiale dei monti Dauni e pomodori *Dedicato*
- Linguine *Dedicato* con sapori dell’orto
- Spaghetti *Dedicato* spezzati con zucca e cicerchie
- Zuppa di lenticchie *Dedicato* con erbe spontanee



AL VIA CON LA PASTA “GARIBALDINA”

“*Dedicato alla nostra terra*” nasce dalla fortissima volontà di Granoro di valorizzare i prodotti agricoli coltivati in Puglia.

“La nostra tradizione è strettamente legata al territorio. Con *Dedicato* vogliamo contribuire alla sostenibilità dell’agricoltura pugliese e rafforzare un legame diretto tra agricoltori e consumatori, basato sulla condivisione di valori – spiega **Marina Mastromauro**, amministratore delegato della Granoro - . Faccio riferimento al rispetto dell’ambiente, al recupero della tradizione, alla genuinità dei prodotti”.

Un dialogo sano e autentico, fra campagna e città, agricoltura e industria, che ora finalmente trova voce nella Linea Granoro dedicata alla nostra Puglia, che è fatta di pasta, ma non solo.

E’ un vero e proprio “paniere” con:

- pasta di grano della Daunia
- pomodoro e olio extravergine di Coratina di Castel del Monte
- legumi di Altamura e della zona del Parco dell’Alta Murgia.

Se ha questo pionieristico progetto realizzato con “Dedicato”, che si distingue come la prima pasta al 100% pugliese certificata al doppio, aggiungiamo l’Orto in Condotta Slow Food di Corato - la cui nascita è stata favorita dalla Granoro – ecco che la filosofia di questa grande azienda diventa chiara. Nata nel 1967 per iniziativa di Attilio Mastromauro, 99 anni e ancora presente in azienda, ha preservato una grande attenzione alla tradizione riuscendo, al contempo, ad affermarsi come il quinto gruppo italiano della pasta e investendo senza sosta in innovazione e ricerca. Produce oltre 140 formati di pasta, con linee da trafilatura in bronzo e pasta fresca da semola di grano duro selezionatissima, con essiccazione non frettolosa della pasta, nonché condimenti in abbinamento ed il tutto all’insegna dell’extravergine di coratina di altissima qualità.

Ulteriori info disponibili su www.granoro.it



PRODOTTI DI QUALITÀ PUGLIA: GARANTITI DALLA REGIONE

E' un marchio di qualità collettivo comunitario con indicazione di origine che garantisce la qualità e l'origine del prodotto con una tracciabilità completa.

FINALITÀ

La Regione Puglia con il marchio "Prodotti di Qualità Puglia" intende:

- valorizzare i prodotti agricoli e alimentari con un elevato standard qualitativo controllato;
- portare a conoscenza dei consumatori, attraverso azioni informative e pubblicitarie, le caratteristiche qualitative dei prodotti e dei servizi contrassegnati dal marchio che partecipano al sistema di qualità alimentare riconosciuto dalla Regione Puglia;
- promuovere e sostenere il marketing commerciale e la vendita di tali prodotti.

CONCESSIONE D'USO

Il marchio "Prodotti di Qualità Puglia" può essere concesso in uso a tutti i produttori dell'Unione Europea per i prodotti e servizi agricoli ed alimentari che rispondano a determinati requisiti qualitativi.

PRODOTTI E SERVIZI

Rientrano tra i prodotti:

1. i prodotti agricoli e alimentari regolati da sistemi di qualità riconosciuti dall'Unione Europea (DOP e IGP);
2. i prodotti agricoli e alimentari che partecipano ai sistemi di qualità alimentare ai sensi del Regolamento CE n. 1698 del Consiglio del 20 settembre 2005, per i quali sono definite schede tecniche di prodotto che prevedono criteri e norme rigorose e specifiche tali da garantire una qualità del prodotto significativamente superiore alle norme commerciali correnti e a quelle generali istituite dalla legislazione europea o nazionale

Rientrano tra i servizi:

3. i servizi di ristorazione per la somministrazione dei prodotti a marchio "Prodotti di Qualità Puglia".

PROGRAMMA DI CONTROLLO DELLA QUALITÀ

La qualità dei prodotti e servizi agricoli e alimentari contrassegnati dal marchio è garantita attraverso un programma di controllo della qualità.

Ulteriori info su: www.agricolturaequalita.it



“ATTRAVERSO IL MARCHIO, QUALITA’ E TRACCIABILITA’ DELLE PRODUZIONI AGROALIMENTARI PUGLIESI”

Dario Stefàno, assessore alle Risorse Agroalimentari della Regione Puglia

“Abbiamo scelto di abbinare al tema della qualità anche l’obiettivo della tracciabilità certificata per difendere, valorizzare e promuovere le produzioni agroalimentari pugliesi, conosciute e apprezzate nel mondo per le caratteristiche di qualità, di gusto e di sicurezza alimentare. Proprio per questo forte appeal la Puglia è particolarmente esposta ai tentativi di imitazione da parte dell’agropirateria che ci obbliga a scongiurare l’“apulian sounding” come elemento di concorrenza sleale in un mercato globalizzato e senza regole. Per una regione storicamente identificata il granaio di Italia, poi, è una scommessa particolarmente significativa e ambiziosa puntare ad una filiera del grano interamente pugliese. Il marchio Prodotti di Qualità Puglia si offre, dunque, come uno strumento innovativo per restituire dignità ai produttori primari e al tempo stesso forza ad una filiera e ad un brand tutti pugliesi. Siamo la prima regione italiana ad operare in questa direzione e coltiviamo l’ambizione di scrivere una pagina nuova in uno scenario in cui la Puglia ha irrobustito l’attrattività delle sue produzioni e nel quale il marchio Prodotti di Qualità Puglia può accompagnare i nostri produttori nella sfida della globalizzazione”.

“CON LA PRIMA PASTA AL 100% PUGLIESE NON SI POTRA’ PIU’ DIRE CHE QUI NON CI SONO LE PROTEINE GIUSTE”

Angelo Petruzzella, vice presidente nazionale di Legacoop agroalimentare

“La Cooperativa Fra Coltivatori di Apricena sia per il volume di prodotto lavorato che commercializzato è fra le maggiori dell’Italia Meridionale, ed ha avviato un percorso con gli altri attori che va dal grano fino al prodotto finito”.

“L’impegno di tutti punta ad accorciare i passaggi a vantaggio di produttori e consumatori, per ridurre i costi e i passaggi”, prosegue Petruzzella con riferimento ai grani di Puglia ed al progetto realizzato da Granoro, che è il primo nel suo genere in Puglia.

“Finora i grandi produttori di pasta dicevano che erano costretti ad approvvigionarsi di grano all’estero, perché qui in Puglia non trovavano le giuste proteine, ma è un po’ il gatto che si morde la coda: dove non c’è remunerazione, non ci sono investimenti in campo. Con Granoro si dovrebbe ora spezzare questo circolo vizioso e indurre un meccanismo virtuoso, riconoscendo il giusto prezzo e ripagandoli dello sforzo di qualità”.