

[CHI SIAMO](#)
[PUBBLICITA'](#)
[VIDEO GALLERY](#)
[SCRIVI ALLA REDAZIONE](#)



CATERING NEWS

giornale della ristorazione e dei consumi fuori casa

- [HOME](#)
- [Food](#)
- [Beverage](#)
- [Meglio prenotare](#)
- [Per i professionisti](#)

- [RICETTE SCELTE DA CATERING](#)
- [GOURMET](#)
- [EVENTI](#)

[Home](#) > [Gourmet](#) > [Granoro presenta Dedicato, la prima pasta interamente pugliese con 130 varietà di grano](#)

Granoro presenta Dedicato, la prima pasta interamente pugliese con 130 varietà di grano

[f](#) [t](#) [p](#) [Stampa](#)



Insieme a strascinati, rigatoni, linguine e spaghetti la pasta del “Granaio d’Italia” ha parlato una varietà di dialetti della zona di Apricena. Core, Ignazio, Iride, Saragolla e Sfinge: ecco i grani della Capitanata per la prima pasta al 100% pugliese. E’ stata presentata e degustata a Orsara, la Città Slow della Daunia, con il tocco dello chef **Peppe Zullo**.

Sono oltre 25 i coltivatori della Cooperativa fra Produttori, aderenti alla Legacoop, che hanno aderito all’accordo di filiera con i Molini De Vita e lo storico pastificio Granoro di Corato. Per la linea **Dedicato** si è cercato fra le 130 varietà del territorio pugliese scegliendo tra le più vocate alla produzione di pasta di qualità. Nonostante le difficoltà nell’armonizzare così tante produzioni diverse, “i livelli di proteine del grano duro raggiunti sono stati ottimali”, ha evidenziato **Fernando Di Chio**, l’agronomo che ha seguito in campo tutte le attività. Petruzzella, vice presidente nazionale di Legacoop Agroalimentare, insieme al direttore della Cooperativa di Apricena Michele Narciso, hanno sottolineato come il mondo agricolo sia pronto a fare di più: oggi sono 14.000 quintali di semola di grano duro dati a Granoro per la pasta 100% pugliese, ma loro ne producono 600.000.

Il punto delicato sono le proteine, indispensabili per la pasta che non scuoce, e sull’argomento si è espressa la dottoressa **Marina Mastromauro**, amministratore delegato di Granoro.

“Nel percorso che ha portato al Marchio Prodotti di qualità Puglia ci siamo battuti per elevare le proteine”, ha ricordato Mastromauro e l’assessore Dario Stefano ha aggiunto che “la strada della qualità è oramai segnata”.

“Oggi è una giornata altamente significativa. Col progetto di Granoro diventato realtà con la prima pasta certificata al 100% pugliese – ha evidenziato l’assessore regionale alle Risorse Agroalimentari Dario Stefano – trova conferma l’idea di una filiera tutta pugliese e del valore aggiunto che porta al territorio. Mi auguro che dopo l’iniziativa di Granoro possano poi essercene altre”.

All’evento hanno partecipato l’assessore provinciale della BAT **Franco Caputo**, lo chef stella Michelin **Vinod Sookar**, una delegazione delle Associazioni cuochi del foggiano guidati da **Pietro Martinelli**, **Piero Conte** del ristorante Terranima di Bari – premiato dal Gastronomo come miglior ristorante d’Italia 2012 – il regista di “Focaccia Blues” **Nico Cirasola**.

Articoli correlati