



CASTEL
FIRMIAN
L'eleganza dei vini trentini



Il nuovo SelfCookingCenter® whiteefficiency®

L'efficienza incontra il gusto



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 18:41:45 di giovedì 25 ottobre 2012 - 26.376 articoli presenti nell'archivio



EXPO2015 ALIMENTI VINI BEVANDE PROFESSIONI ATTREZZATURE LOCALI EVENTI MEDIA TURISMO RICETTE SALUTE CIRCOLI

LA SQUADRA IL NETWORK CONTATTI PUBBLICITÀ POLICY ABBONAMENTI



Cerca per parole chiave ...

Cerca per codice articolo



ALIMENTI > PANE, PASTA E RISI

25/10/2012 14.24.00

Granoro, la prima pasta made in Puglia che "salva" i grani del Tavoliere

Al bando mode e tendenze esterofile: per la linea Dedicato di Granoro si è cercato, setacciato fra le 130 varietà del territorio pugliese scegliendo le varietà più vocate alla produzione di pasta di qualità. Il risultato è una pasta che racchiude la storia, la tradizione e il sapore della Puglia

Core, Ignazio, Iride, Saragolla e Sfinge: ecco i grani della Capitanata per la prima pasta al 100% pugliese. È stata presentata, e degustata nella Città Slow della Daunia che è Orsara (Fg), con il tocco dello chef Peppe Zullo. Insieme a strascinati, rigatoni, linguine e spaghetti, per la prima volta la pasta del "Granaio d'Italia" non ha parlato canadese ma una varietà di dialetti della zona di Apricena (Fg). Sono oltre 25 i coltivatori della Cooperativa fra produttori, aderenti alla Legacoop, che con entusiasmo hanno aderito all'accordo di filiera con i Molini De Vita e lo storico pastificio Granoro di Corato (Ba).



Al bando le mode e le tendenze del momento, per la linea Dedicato si è cercato, setacciato fra le 130 varietà del territorio pugliese scegliendo le varietà più vocate alla produzione di pasta di qualità. Insomma, non è stato facile armonizzare le produzioni di 25 produttori ma 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 14mila quintali di semola di grano duro dati a Granoro per la pasta 100% pugliese, ma loro ne producono 600mila.

Il punto delicato sono le proteine, indispensabili per la pasta che non scuoce, e su questo fattore è tornata 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 Stefàno ha aggiunto che «la strada della qualità è ormai 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 alla Risorse Agroalimentari, Dario Stefàno - 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».

Al momento di storica importanza 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 Gastronauta come miglior ristorante d'Italia 2012) il regista di "Focaccia Blues" Nico Cirasola.

Foto: Rocco Lamparelli

CONDIVIDI [Condividi |](#)

Pastificio Granoro

Commenti - di la tua

Esprimi liberamente il tuo commento scrivendo nella finestra, indica nome, cognome ed indirizzo e-mail e il campo alfanumerico di sicurezza.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, La informiamo che i dati personali da lei forniti sono necessari per poter procedere alla gestione della Sua segnalazione e saranno utilizzati, con strumenti informatici e manuali, esclusivamente per tali finalità.
Letta l'informativa ai sensi del D.lgs. 196/2003, cliccando sul tasto INVIA, autorizzo il trattamento dei miei

CERCA NELLA SEZIONE

Inserisci una o più parole chiave

Cerca

CERCA GLI ARTICOLI PER REGIONE

ALL'INTERNO DELLA SEZIONE

Abruzzo	Basilicata
Calabria	Campania
Emilia Romagna	Friuli Venezia Giulia
Lazio	Liguria
Lombardia	Marche
Molise	Piemonte
Puglia	Sardegna
Sicilia	Toscana
Trentino Alto Adige	Umbria
Valle d'Aosta	Veneto

ARTICOLI RECENTI DELLA SEZIONE

Granoro, la prima pasta made in Puglia che "salva" i grani del Tavoliere

"La Pizza +1" si rifà il look Più informazioni in etichetta

La pasta è il piatto anti crisi Crescono i consumi in Italia e l'export

La piazza della pizza al Salone del gusto Petra di Molino Quaglia farina ufficiale

Fabianelli, Maltagliati e Pasta Toscana Il Made in Italy protagonista a Parigi

[clicca per l'archivio della sezione](#)

