



Il quotidiano online di enogastronomia, territorio, ristorazione e ospitalità sono le 17:03:31 di martedì 6 novembre 2012 - 26.511 articoli presenti nell'archivio



Itinerari Enogastronomici

Scopri Gente del FUD: Il Social Fud Network Firmato Pasta Garofalo.
gentedel.fud.it

Materassi Tempur®

Acquista un Materasso Tempur e Paghi in 24 Mesi a Tasso Zero!
www.Tempur.com/Materassi



PREMIO OSPITALITÀ ITALIANA
VII EDIZIONE



Scegli, vota e vinci
fantastici weekend



ALIMENTI > PANE, PASTA E RISO

06/11/2012 15.27.00

Granoro, vero made in Puglia con la nuova linea "Dedicato"

Sandro Romano

Una linea che comprende 4 formati di pasta, oltre a olio extravergine di Coratina di Castel del Monte, pomodori ciliegini di Andria e legumi dell'Alta Murgia, interamente realizzata in Puglia, dalla semina alla molitura, dalla produzione al confezionamento, per garantire qualità e tracciabilità

Una linea di prodotti che comprende, oltre a quattro formati di pasta, l'olio extravergine di Coratina di Castel del Monte, i pomodori ciliegini di Andria e i legumi dell'Alta Murgia, interamente realizzata in Puglia, dalla semina alla molitura, dalla produzione al confezionamento, per garantire qualità e tracciabilità totale, a tutto vantaggio di un consumatore attento.

La pasta, insieme alla pizza, rappresenta il simbolo gastronomico dell'Italia e certamente l'alimento più consumato dalle famiglie italiane. La Dieta mediterranea, poi, ne ha sancito l'assoluta salubrità e l'importanza in un regime alimentare corretto ed equilibrato, in abbinamento ai suoi condimenti più utilizzati, come il pomodoro e l'olio extravergine d'oliva. I banchi di supermercati ed alter discount traboccano dell'offerta di pasta fresca e secca di vari formati, tradizionali e di fantasia, che riescono, anche attraverso un packaging spesso studiato ad arte, ad invogliare il nostro acquisto, stimolando la nostra creatività in cucina.

Ma noi italiani, grandi estimatori e accaniti consumatori di questo prodotto, ci siamo mai chiesti che pasta mangiamo, da dove proviene e la materia prima di cui è fatta? Il vero paradosso è che la pasta, fiore all'occhiello della nostra gastronomia, attualmente viene realizzata, nella stragrande maggioranza dei casi, con grano canadese, materia in grado di garantire quantità, qualità e proteine necessarie all'ottenimento di un impasto in grado di reggere bene la cottura.



Per questo motivo il pastificio Granoro, quinto produttore nazionale con i suoi 580mila quintali suddivisi in ben 140 formati, ha fortemente voluto realizzare un progetto che ha chiamato "Dedicato", proprio perché dedicato alla terra pugliese, utilizzando 6 varietà di grano duro raccolto esclusivamente in Capitanata, grazie all'accordo stretto con 25 coltivatori della Cooperativa di Apricena (Fg). Il 50% della produzione dei grani duri di varietà Simeto, Ignazio, Saragolla, Sfinge, Iride e Core, grazie all'accordo di filera raggiunto con i coltivatori, che premia la qualità del grano prodotto con proteine tra il 13 e il 15%, garantendo loro una remunerazione equa legata alla Borsa del grano di Foggia, va alla Granoro per la realizzazione di questa linea di pasta che si rivolge non solo all'alta cucina, ma anche, per il prezzo assolutamente competitivo, al consumatore attento al risparmio e alla qualità del prodotto.

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, vero made in Puglia con la nuova linea "Dedicato"

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

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

In virtù di tale accordo, 14mila quintali di questi grani vengono moliti presso i Molini De Vita di Casalvecchio di Puglia, dando vita alla produzione di 10mila quintali di strascinati, linguine, spaghetti e rigatoni, rigorosamente trafilati al bronzo, per garantire una migliore permeabilità e meglio trattenere i condimenti.

La linea Dedicato, inoltre, in virtù della totale tracciabilità delle materie prime impiegate, può fregiarsi di una doppia certificazione, cioè del marchio di certificazione volontaria, che ne attesta l'autenticità dell'intera filiera, e del marchio Prodotti di Qualità di Puglia, perché prodotta con grano duro 100% pugliese.

Alla presentazione ufficiale, moderata dalla giornalista Antonella Millarte e tenutasi presso Villa Jamele a Orsara di Puglia (Pg), sono intervenuti i rappresentanti della Granoro Giandomenico Marcone e l'amministratore delegato Marina Mastromauro, il vice presidente nazionale della Legacoop Agroalimentare Angelo Petruzzella, il direttore della Coop Fra' Coltivatori di Apricena, l'agronomo Fernando Di Chio, Nicola De Vita dei Molini De Vita e l'assessore regionale alle risorse agroalimentari Dario Stefàno.

Quest'ultimo ha riconosciuto alla famiglia Mastromauro il merito di avere prontamente compreso il significato dell'azione di sistema che il marchio Prodotti di Puglia vuole esprimere, realizzando, con materie prime a chilometro zero, un prodotto di grande qualità, con l'indiscutibile pregio della tracciabilità totale.

«È una delle giornate più significative per me - ha detto Stefàno - perché trova conferma l'idea di una filiera tutta pugliese capace di raggiungere parallelamente due obiettivi: quello di consegnare uno strumento con il quale raggiungere il mercato dando ai produttori una forza contrattuale e quello del recupero di una dignità, confermando di aver intrapreso la strada della qualità. I produttori avevano perso la motivazione principale che chiedeva al mercato quel riconoscimento di reddito necessario ad investire nella produzione di qualità. La Puglia, negli ultimi anni, ha contribuito in maniera determinante alla ripresa dell'agricoltura italiana, è la prima regione per nuovi insediamenti, 2000 nuovi agricoltori hanno abbracciato la sfida, la facoltà di Agraria dell'Università di Bari quest'anno ha ulteriormente aumentato un trend positivo che vedeva fino al 2009 circa 110 iscritti, mentre, quest'anno, sta sfiorando le 800 unità. Finalmente la Puglia non si vergogna più di esser considerata una terra d'agricoltori. La mia idea del marchio prodotti di Puglia

è nata come una sfida per provare ad osare, con il vino siamo orgogliosi di aver fatto tanta strada anche se siamo solo a metà del lavoro, perché il 50% del prodotto va ancora ad altre filiere regionali e la stessa cosa accade anche per l'olio. Per quanto riguarda il grano duro, nel panorama produttivo nazionale del grano duro la Puglia è al primo posto con una media del 22% ma, finora, gli agricoltori non avevano visto adeguatamente ricompensato il loro impegno».

A quanto pare, però, grazie all'accordo fra produttori, molino e Granoro, l'obiettivo è quello di iniziare uno storico cambio di direzione. «Siamo all'inizio di un percorso - ha dichiarato, durante la stessa conferenza, l'amministratore delegato di Granoro, **Marina Mastromauro** - che, partendo dai soli 14mila quintali di grano duro destinati a Dedicato, ci deve portare alla valorizzazione dei nostri meravigliosi campi di grano».

La Granoro è stata presente anche al Salone del Gusto di Torino, con uno stand seguitissimo grazie anche alle lezioni di orecchiette pugliesi e capunti che la food expert Antonella Millarte ha tenuto ai bambini presenti, oltre alla curiosità suscitata dai gioielli di pasta realizzate dalle creative cugine baresi Amalia Conte e Tiziana Russo, che hanno presentato una linea realizzata assemblando, colorando e dando nuova destinazione a particolari formati come le farfalle o i fusilli. Durante la conferenza stampa tenutasi al Salone, il patron di Eataty, Oscar Farinetti, ha dichiarato che la linea Dedicato, completa dell'olio extravergine di Coratina di Castel del Monte, dei pomodori ciliegini di Andria e dei legumi dell'Alta Murgia, sarà presente a Bari, nel megastore di prossima apertura.

Certo il 99enne Attilio Mastromauro, storico iniziatore dell'avventura di successo della Granoro e tuttora presente in azienda al fianco di chi lo ha sostituito al timone di comando, ha tutti i motivi per essere fiero di un'iniziativa che porterà una storica ventata di innovazione, pur nel rigoroso rispetto di un'importante tradizione pugliese ma, soprattutto, italiana.

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 dati personali, per le finalità e con le modalità ivi indicate.

Nome Cognome (obbligatorio)

E-mail (non viene resa pubblica)

Titolo / Professione / Incarico

Azienda

Messaggio