

- [Staff](#)
- [Dove trovarci](#)
- [Dicono di noi...](#)
- [RSS](#)
- [Twitter](#)
- [Facebook](#)



- [Home](#)
- [Mission](#)
- [Staff](#)
- [Il Magazine](#)
 - [Sfoggia il magazine](#)
 - [Numero 0](#)
 - [Numero 1](#)
 - [Numero 2](#)
 - [Numero 3](#)
 - [Numero 4](#)
 - [Numero 5](#)
 - [Gli articoli](#)
- [News](#)
- [Agenda](#)
 - [Arte](#)
 - [Bambini](#)
 - [Musica](#)
 - [Danza](#)
 - [Teatro](#)
 - [Enogastronomia](#)
 - [Turismo](#)
 - [Ambiente](#)
- [Dove trovare am](#)
- [Dicono di noi...](#)
-

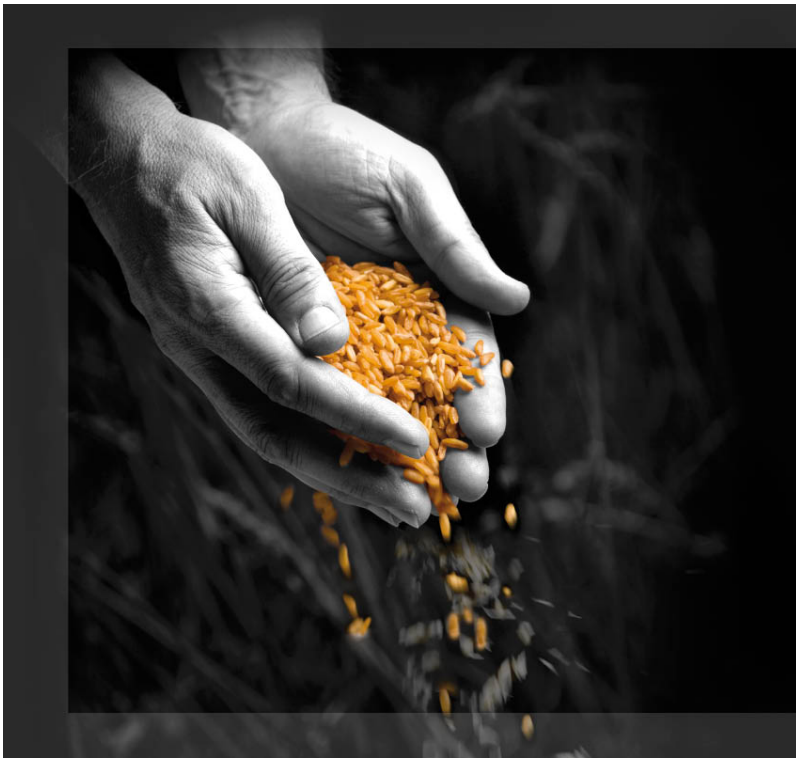
**Una giornata di festa aperta a tutti
in 100 borghi accoglienti!**

per la tua pubblicità su questi spazi
invia una mail a marketing@apuliamagazine.it



[Nasce la prima pasta di qualità 100% pugliese](#)

[Redazione](#) | 18 ottobre 2012



Dopo un impegnativo percorso, nei campi e burocratico, analisi di laboratorio e assoluta certezza di alta qualità, è nata la prima pasta pugliese, fatta al 100% di grano pugliese: **Dedicato**, nome dal forte valore simbolico. L'iniziativa mette insieme l'intera filiera partendo dai campi, con 25 coltivatori della **Cooperativa di Apricena**, i **Molini De Vita** e il pastificio **Granoro** di Corato che è il quinto colosso italiano della pasta. 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.

Produrre sapendo già a chi vendere, fermare quell'emorragia di campi di grano sostituiti dai più redditizi pannelli fotovoltaici, salvare la tradizione cerealicola e della pasta di Puglia: questa la "rivoluzione" contenuta nell'Accordo di Filiera promosso da Granoro. Il tutto sotto il marchio "**Prodotti di Qualità Puglia**", promosso con tenacia dalla giunta Vendola, adottato per qualificare le produzioni ad elevato standard qualitativo e mettere a sistema tutte le produzioni agroalimentari pugliesi di qualità all'interno di un paniere unico. Granoro, insieme ai grani pugliesi con doppia certificazione di "*Dedicato*", 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. Considerando che, pure il 2011, per la Puglia ha significato un ulteriore crollo nella produzione di grano duro del - 12% ecco che l'evento assume un forte significato.

Per conoscere meglio questo universo dei grani pugliesi e della pasta, l'appuntamento è **Orsara di Puglia** per la conferenza stampa di domani, venerdì 11 ottobre 2012, ore 11, a **Villa Jamele**, nel corso del quale verrà presentato anche un Dossier su Grani & Pasta a cura del food expert **Antonella Millarte**, con la partecipazione di:

- **Dario Stefano**, 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