

» Corriere Del Mezzogiorno > Foggia > Economia > *Dai Campi Del Tavoliere Alla Tavola: ecco La Prima Pasta 100% Pugliese*

L'INIZIATIVA

Dai campi del Tavoliere alla tavola: ecco la prima pasta 100% pugliese

*Nasce la linea «Dedicato» della Granoro che «salva»
i grani della Capitanata. «È altamente proteica»*



22 0 4
Mi piace



FOGGIA - Core, Ignazio, Iride, Saragolla e Sfinge: ecco i grani della Capitanata per la prima pasta al 100% pugliese. È stata presentata, e degustata, questa mattina nella «Città Slow» della Daunia (Orsara di Puglia) 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. 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. 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 14.000 quintali di semola di grano duro dati a Granoro per la pasta 100% pugliese, ma loro ne producono 600mila.

IL SEGRETO - Il punto delicato sono le proteine, indispensabili per la pasta che non scuoce, e su questo fattore è tornata 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 all'Agricoltura, 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 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».

Redazione online

19 ottobre 2012 (modifica il 20 ottobre 2012)
© RIPRODUZIONE RISERVATA

3

Commenta la notizia

CONDIVIDI LE TUE OPINIONI SU CORRIERE DEL MEZZOGIORNO.IT

0

Devo creare un account per poter commentare questa notizia?

Piùletti del Mezzogiorno

OGGI | settimana | mese

1 Ragazza uccisa a coltellate nel palazzo L'assassino confessa: «Ho perso la testa»

2 Il prefetto bacchetta il prete anti-roghi «Inaudito, chiama la mia collega "signora"»

3 Omicidio di Carmela: la sorella Lucia, colpita da 20 coltellate, non sa ancora nulla

4 Ragazza uccisa a coltellate, le compagne di scuola: «Sognava di fare il medico»

5 Furgone contro un ponteggio: muoiono due persone precipitate dall'impalcatura

6 Svaligiata la casa argentina del Pocho