

FoggiaToday

FoggiaToday » Economia

25 produttori di Apricena per 'Dedicato', la prima pasta 100% pugliese

L'iniziativa è stata presentata questa mattina a Orsara di Puglia. Nasce la prima pasta del marchio "Granoro" prodotta al 100% con grano pugliese e che sarà certificata

di redazione - 19 ottobre 2012



Pasta "Dedicato" della Granoro

In campo ci sono 25 produttori di Apricena che aderiscono a Legacoop associati nella più grande cooperativa del Mezzogiorno, nel mezzo i "Molini De Vita" tecnologicamente attrezzati per garantire la materia prima, mentre l'anello finale è rappresentato dallo storico pastificio **Granoro di Corato** che, primo in Puglia, ha raggiunto per la sua pasta 'Dedicato' il traguardo dell'utilizzo del marchio Prodotti di Qualità Puglia garantito dalla Regione.

Nasce così la prima pasta che sarà prodotta al 100% con grano pugliese e che sarà certificata. Nel 'granaio d'Europa' si produrrà sapendo già a chi vendere e fermando quell'emorragia di campi di grano sostituiti dai più redditizi pannelli fotovoltaici, salvando quindi la tradizione cerealicola

e della pasta della regione: questa la "rivoluzione" contenuta nell'Accordo di Filiera promosso da Granoro.

Il tutto sotto il marchio "Prodotti di Qualità Puglia" promosso dalla giunta regionale pugliese, come risposta alla eccessiva frammentazione della proprietà terriera e come risposta di valore alle sfide della globalizzazione.

Insieme ai grani pugliesi con doppia certificazione di 'Dedicato', che è il nome dal valore simbolico della pasta pugliese al 100%, Granoro 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.

Ogni anno Granoro utilizza 900.000 quintali di grano duro e si colloca al quinto posto nell'industria pastaria nazionale come quota di mercato. Con la nascita di 'Dedicato' prende il via un percorso che riguarda 500 ettari di superficie da cui arrivano ogni anno 14.000 quintali di semola dai quali si produrranno, sempre ogni anno, 10.000 quintali di pasta.

L'iniziativa è stata presentata questa mattina a Orsara di Puglia da Peppe Zullo nel corso di

un incontro con i giornalisti al quale hanno partecipato il vicepresidente nazionale della Legacoop Agroalimentare, Angelo Petruzzella, l'amministratore delegato di Granoro, Marina Mastromauro, e l'assessore all'Agricoltura della Regione Puglia, Dario Stefano, che è anche Coordinatore nazionale degli assessori regionali all'Agricoltura.

© Copyright 2010-2012 - FoggiaToday supplemento al plurisettimanale telematico "Citynews" reg. tribunale di Roma n. 92/2010. Editore: Citynews Srl - Associata USPI