



GRANO DURO, LA "RIVOLUZIONE": ECCO LA PRIMA PASTA 100% PUGLIESE

18 ott 12

Di [Granoro](#) in [News dalle aziende](#) | [Commenti](#)

Assediati dalla globalizzazione, con i prezzi pagati ai contadini in crollo verticale oramai da circa tre decenni, i grani d'Italia sono in costante diminuzione. Il paradosso tutto italiano della patria della pasta al sugo, fatta con grano per lo più canadese e condita sempre più con pomodoro cinese, è ormai una realtà anch'essa consolidata e la Puglia, "granaio d'Europa" non fa eccezione: ma qualcosa sta cambiando.

Dopo un impegnativo percorso, nei campi e burocratico, analisi di laboratorio e assoluta certezza di alta qualità, è nata la prima pasta pugliese e fatta al 100% di grano pugliese. 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.

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, 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 forte valore simbolico di quella che passerà alla storia come prima 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. 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 venerdì 19 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 Stefàno, 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.

Articoli correlati:

nessun articolo

Ultimi tweets

No public Twitter messages.

Contatti

Pastaria | Easycolor WM & A Srl
 Via Vioni 4 • 42016 San Rocco di Guastalla
 [Reggio Emilia • Italia]
 Tel. +39 0522 831095
 Fax +39 0522 831097
 redazione@pastaria.it
 P.IVA 01601520354

[Termini e condizioni](#) | [Privacy](#)

Eccellenza Pastaria



I sommari di Pastaria

[Guarda i sommari di Pastaria](#)

News dalle aziende

[GRANO DURO, LA "RIVOLUZIONE": ECCO LA PRIMA PASTA 100% PUGLIESE](#)
[La Grande Pasta di Gagnano della Cooperativa Pastai Gagnanesi diventa I.G.P.!](#)
[Pasta fresca senza Glutine al 7° Seminario Parma di Roma.](#)
[Verrigni a I Primi d'Italia](#)

Articoli

[Made in Italy, il valore di un brand](#)

Il made in Italy agroalimentare nel mondo continua a registrare successi, soprattutto ...

[Golosità senza glutine](#)

La redazione Cosa sia la celiachia è ormai risaputo. Si tratta di ...

[Il marketing sostiene il mercato della pasta alimentare](#)

Il marketing della pasta alimentare alla luce dei recenti dati di mercato. ...