

BONTADIALTAMURA.IT



Qui la tua Azienda.  
GRATUITAMENTE  
Contattaci

**ITALY FOOD 24.it**  
MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE  
Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia italiana. Ciò che è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

- [Home »](#)
- [Top in Italy »](#)
- [Regioni »](#)
- [Eventi »](#)
- [Gusto »](#)
- [Turismo »](#)
- [Rubriche »](#)
- [Sapori d'Italia »](#)
- [RSS Feed](#)

17:35:11 Lunedì 22 Dicembre 2014

[EXPO 2015](#)  
[Convegni](#)

[Vinitaly](#)  
[Libri & Guide](#)

[Cibus](#)  
[Extravergine](#)

[Aziende](#)  
[Vino](#)

[Biologico](#)  
[Concorsi](#)

[Salute](#)  
[Associazioni](#)

[Hotel & Spa](#)  
[Opinione](#)

[Itinerari](#)  
[Personaggi](#)

[Interviste](#)  
[Style & Design](#)

[Ristoranti](#)  
[Collabora con noi](#)

[Prima Pagina](#) Blitz antiterrorismo nero tra gli arresti anche un padovano - Corriere

## Tempo di semina per Granoro "Dedicato".

[Italy Food 24](#)

– 22 dicembre 2014



Il progetto nato 3 anni fa con la volontà di valorizzare e sostenere la produzione di grano duro di qualità in Puglia (regione da sempre nota come il "granaio d'Italia") grazie all'accordo con due importanti protagonisti come il Molino De Vita di Casalnuovo Monterotaro e la Cooperativa Fra' Coltivatori di Apricena, rappresenta oggi in assoluto il primo contenitore che ha messo insieme l'intera filiera cerealicola pugliese per produrre la PASTA 100% PUGLIESE. I numeri del primo consuntivo: nell'arco di tre anni si è passati da una produzione di grano duro di circa 300 tonnellate alle attuali 5.000; 1295 gli ettari di terra coltivati; 30 le imprese agricole coinvolte; 5.000 tonnellate di grano duro prodotte. Giunto al suo 3° anno, il progetto di filiera pasta Granoro Dedicato cresce anche in termini di consenso sia tra i consumatori, che riconoscono ed apprezzano l'elevata qualità di questa pasta, sia tra gli agricoltori, ormai veri protagonisti insieme all'industria di trasformazione di questo progetto. Granoro Dedicato nasce dalla passione della famiglia Mastromauro per la pasta e dalla forte volontà di valorizzare e sostenere la produzione di grano duro di qualità in Puglia (regione da sempre nota come il "granaio d'Italia"). Grazie all'accordo con due importanti protagonisti che hanno aderito a questo progetto, il Molino De Vita di Casalnuovo Monterotaro e la Cooperativa Fra' Coltivatori di Apricena, Granoro Dedicato rappresenta oggi in assoluto il primo progetto che ha messo insieme l'intera filiera cerealicola pugliese per produrre la PASTA 100% PUGLIESE.

Ma la pasta Granoro Dedicato è anche, a pieno titolo, protagonista di un progetto più ampio, noto come "Prodotti di Qualità Puglia", un marchio di qualità collettivo promosso dalla Regione Puglia e riportato su ogni singolo pacco di pasta.

A livello distributivo in pochissimo tempo la pasta Granoro Dedicato ha riscosso importanti consensi arrivando sulle tavole dei consumatori di tutto il mondo da New York a Tokyo, sia attraverso la catena Eataly, da sempre attenta alla valorizzazione delle eccellenze Made in Italy, che via via attraverso le più importanti realtà della distribuzione italiana ed estera.

Girolio d'Italia fa tappa...	Il Sele d'Oro premia il G...	OpenWine di Partesa al bo...	Mousse Bianco&Nero e ...
------------------------------	------------------------------	------------------------------	--------------------------

Cerca

### Le Interviste di Angela Calia



- o [Dario Stefano. Un modello di sviluppo alternativo per la Puglia.](#)

Agricoltura, agroalimentare, turismo, cultura, paesaggio e ambiente sono le aree su cui scommettere per uno sviluppo della Puglia che coinvolga i giovani e difenda le produzioni di nicchia.

### Italy Food 24 sui Social Network



### Gli Articoli più letti

- o [Carciofi e patate gratinati.](#) E' un secondo piatto semplice da preparare ma molto sfi...
- o [Cantina di Soave. Grandi successi e riconoscimenti.](#) Oltre ai pluripremiati rossi di Cantina di Soave che si...
- o [Fruit Innovation 'incassa' le prime](#)

### Dal mondo del Vino



- o [Maison Anselmet sceglie Cervinia per lanciare Perlabruna.](#)

## I MOTIVI DEL SUCCESSO

Un dato su tutti è in grado di far comprendere quanto entusiasmo abbia destato questo progetto, se si considera che nell'arco di tre anni si è passati da una produzione di grano duro di circa 300 tonnellate alle attuali 5.000.

“Sono gli stessi agricoltori – spiega Giandomenico Marcone – Responsabile Acquisti del Pastificio Granoro – che motivati dalla gratificazione economica, ma anche e soprattutto, dall'essere i protagonisti principali del progetto, che manifestano notevole entusiasmo e volontà di investire sempre più in questo percorso di valorizzazione e sostegno della filiera cerealicola pugliese”. L'accordo di filiera, siglato anche quest'anno tra Granoro e gli agricoltori, prevede la fornitura, da parte di questi ultimi, di grano duro di qualità 100% coltivato in Puglia a fronte di un prezzo remunerativo, stabilito sulla base di due importanti criteri:

- definizione del prezzo minimo di vendita legato alla borsa merci di Foggia;
- definizione di due livelli di premialità legati al livello proteico.

Ma l'incremento produttivo non è l'unico motivo di successo.

Granoro Dedicato è la dimostrazione tangibile (anche in una campagna granaria così problematica come quella di quest'anno) che:

- attraverso gli accordi di filiera si può produrre grano duro di qualità in Puglia e in Italia;
- i tantissimi attestati di stima e apprezzamenti per l'elevata qualità che i consumatori riconoscono al prodotto Granoro Dedicato e le tante vendite dirette che stiamo veicolando attraverso l'e-commerce dimostrano che consumatori sempre più numerosi, prendono consapevolezza dell'importanza di consumare prodotti di filiera tracciati e garantiti al 100% dal campo alla tavola;
- infine, grazie a DEDICATO, la Regione Puglia ha creato un vero Disciplinary di Produzione del grano duro di qualità pugliese, redatto da un gruppo di esperti composto da rappresentanti della Regione Puglia e da Agronomi del Centro di Ricerca in Agricoltura di Foggia (CRA).

## ANNATA AGRARIA 2014

“A livello nazionale – aggiunge il Dott. Fernando Di Chio, Agronomo del progetto Granoro Dedicato – la campagna di produzione del grano duro 2014 è stata disastrosa sia in termini quantitativi che qualitativi. L'andamento climatico non favorevole in fase di maturazione del grano e le continue piogge durante la fase di raccolta, non hanno consentito di ottenere produzioni soddisfacenti a chi non ha saputo monitorare e gestire con cura la coltura del frumento duro. L'annata 2014 sarà ricordata come una delle peggiori mai registrate negli ultimi dieci anni, con livelli proteici del grano duro molto bassi. Gli agricoltori della Cooperativa del nostro accordo di Filiera, la Fra' Coltivatori di Apricena, invece, grazie alle buone pratiche agronomiche adottate e stimolati dalle premialità che la filiera Dedicato garantisce loro, hanno ottenuto risultati più che soddisfacenti in termini quanti-qualitativi, con valori proteici sulla granella superiori al 14,5%. A dimostrazione, laddove ce ne fosse bisogno, dell'utilità di questi accordi, in cui ogni fase della produzione è curata e controllata e con la certezza che il prodotto finale ha un sicuro acquirente finale”.

## SUPERFICI COLTIVATE

Nella corrente annata agraria sono stati stipulati contratti per una superficie complessiva di 1295 ettari, con una dislocazione dei fondi che si è concentrata per il 60% nell'areale di Apricena, San Severo, Poggio Imperiale, Lesina, Sannicandro G.co a riprova di una scelta qualitativa importante, considerando che in quest'area da sempre si è coltivato il miglior grano duro. Non meno importanti sono altri paesi della Capitanata che hanno dato il loro contributo quali: Foggia e Rignano con il 6% di superficie investita, Torremaggiore e San Paolo Civitate.

## VARIETÀ COLTIVATE

Come è ben noto Granoro Dedicato nasce e si distingue dagli altri progetti di filiera perché non impone una varietà specifica all'agricoltore, ma gli consente di scegliere fra le varietà più adatte all'areale di produzione, anche se decise e coordinate dall'Agronomo Dott. Di Chio con il solo obbligo di rispettare il disciplinare di produzione ovvero le tecniche di coltura idonee a garantire alla filiera, un grano con caratteristiche qualitative superiori e naturalmente 100% pugliese.

Nell'ultima campagna granaria l'85% delle varietà seminate e prodotte nella Filiera Dedicato è rappresentato da Sfinge, Irìde, Saragolla e Core, mentre altre varietà minori da sole racchiudono il restante 15%. A breve saranno inserite nel progetto alcune varietà in corso di sviluppo presso il CRA di Foggia che in un prossimo futuro, potrebbero crescere se dovessero trovare consenso fra gli agricoltori.

Il dato più rappresentativo, tra quelli delle varietà fra coltivate, è però rappresentato dalla varietà Sfinge, una varietà autoctona, selezionata e sviluppata dal CRA di Foggia, mantenuta in purezza e commercializzata dalla Cooperativa Agricola Fra' Coltivatori di Apricena, che da sola copre oltre il



- o [Pranzi casarecci e lezioni di cucina tra le colline del Sagrantino.](#)



- o [Lo spumante "Monteroma Bio" Vigna Cunial tra i 100 migliori vini d'Italia.](#)

## Degustazioni



### [Bottega lancia il Prosecco Biologico.](#)

Bottega ha partecipato con grande successo a Golosaria, l'happening culturale ...

## Estero



- o [Il caffè è da sempre un piacere. Con CSC ha coordinate precise.](#)

Ogni nuova ricerca di mercato conferma i risultati dei primi studi effettuati alcuni anni fa da CSC – Caffè Speciali Certificati sul mondo del caffè e i suoi consumatori ...



- o [Espresso e Gelato. Due eccellenze globali.](#)

L'Italia ne ha esportate di eccellenze nel mondo, dagli acquedotti alla prospettiva, per approdare al food. Due di queste hanno invaso locali, strade,

## importanti adesioni.

Si è aperta con risultati lusinghieri la campagna comme...



## Extravergine



- o [Il Frantoio Armato come libro di testo.](#)

L'olio nuovo diventa materia di studio e di approfondimento per gli alunni delle classi prima, sezioni B e D, del corso enogastronomico dell'Alberghiero di Alassio.

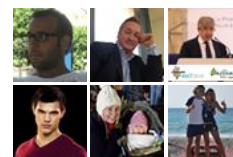
## Trovaci su Facebook



ItalyFood24

Mi piace

ItalyFood24 piace a 988 persone.



Plug-in sociale di Facebook



## Iscriviti alla Newsletter

Nome e Cognome \*

Email \*

## Archivio News

dicembre: 2014

**L M M G V S D**

[1](#) [2](#) [3](#) [4](#) [5](#) 6 7

8 [9](#) [10](#) [11](#) [12](#) 13 14

[15](#) 16 [17](#) [18](#) [19](#) 20 21

[22](#) 23 24 25 26 27 28

30% della superficie totale e che ha registrato ottime performance sia in termini di produzione che di qualità.

Granoro Dedicato è un progetto di valore che non soltanto promuove la Puglia e l'Italia, ma stimola la ricerca e valorizza il lavoro svolto da tutti coloro che fanno parte della filiera.

[www.granoro.it](http://www.granoro.it) – [pasta@granoro.it](mailto:pasta@granoro.it)

Condividi



Segnalaci le tue News attraverso la pagina ["Invia Comunicati"](#)

Potrebbero interessarti anche:

Al corso di cucina del Mo...

Viticoltori Ponte al 66° ...

Cavatelli bianchi & u...

Gustose novità in casa En...

Valpolicella tra territor...

Albergian. Specialità per...

Il Mundus Vini assegna ci...

Fratelli Carli: al via il...

**Tags:** [Aziende](#), [Dedicato](#), [Eataly](#), [Granoro](#), [Molino De Vita](#), [Pasta](#), [Pastificio Granoro](#), [Puglia](#)

Commenti

Non è possibile inviare commenti a questo articolo.

aeroporti e ristoranti di ogni angolo della terra ...

29 30 31

[« nov](#)

• **L'Opinione di Eugenio Cortese**



o [Expo 2015 si avvicina e lo Street Food impazza sempre più.](#)

Street Food è la parola d'ordine che sembra essere sulla bocca di tutti non soltanto per i astronauti addetti ai lavori ma anche per gli italiani ...



AIPO (Unaprol): Nord Est ...	Un'estate tra divertiment...	Perrier rinnova i suoi pr...	La Mortadella Bologna Igp...	ItalyFood24	Carpenè Malvolti protagon...	Nobile di Montepulciano e...	Girollo d'Italia e presti...	Pan di Stelle trionfa agl...
------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	-------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------	------------------------------

**Qui** la tua Azienda.  
GRATUITAMENTE  
Contattaci

Copyright e Diritti Riservati. Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Via della Resistenza, 25 – 53035 Monteriggioni (SI)  
P.I. 01239180522 © Riproduzione Riservata® Registrazione Tribunale di Siena N. 5 del 01 Luglio 2011 – Num. R.G. 408/2011