Grano Armando: in Irpinia oltre 400 agricoltori da tutta Italia per rinnovare il patto

Scritto da Red.
Lunedì 05 Ottobre 2015 13:30



FLUMERI – Parte dall'Irpinia la filiera italiana di Grano Armando, il brand di pasta che nasce da un accordo innovativo fra industria e agricoltura. È qui, presso il pastificio campano De Matteis, che si è svolto *IncontrArmando*, l'evento annuale che riunisce le aziende agricole italiane aderenti al patto di filiera che ha cambiato il ruolo dei coltivatori, rendendoli protagonisti di un modello di agricoltura sostenibile e solidale. Per una pasta di alta qualità 100% italiana.

Grano Armando – si legge in un comunicato – è il marchio di Pasta che con chiarezza pone l'accento, oltre che sull'eccellenza dei processi produttivi, sulla qualità e l'origine delle materie prime. Gli agricoltori della filiera "Armando" sono centinaia e risiedono in 9 regioni: Abruzzo, Basilicata, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Toscana, Umbria e Marche. Un totale di oltre 8.000 ettari di superficie coltivata a grano duro secondo un severo disciplinare e tassativi standard qualitativi, per produrre Pasta Grano Armando.

"Il patto si consolida e si rafforza di anno in anno, i numeri lo confermano – afferma Marco De Matteis, Ad della De Matteis Agroalimentare – la maggior parte degli agricoltori che aderiscono all'accordo ha dimostrato di avere sempre più fiducia, tanto da aumentare gli appezzamenti di terreno coltivati a Grano Armando". La superficie media coltivata a Grano Armando è aumentata infatti del 35% rispetto all'anno precedente. Dato ancora più rilevante, sale anche la resa media per ettaro, superiore del 6,5% alla media nazionale.

La forza della filiera sta infatti nella garanzia e nella continuità: i coltivatori che stipulano l'accordo con il pastificio campano percepiscono un compenso minimo garantito per il grano conferito, che aumenta tanto è maggiore la qualità del raccolto. Un meccanismo virtuoso che permette di salvaguardare la professione dell'agricoltore, di evitare i meccanismi speculativi propri del settore e di raggiungere con Pasta Grano Armando risultati d'eccellenza.

“Quest’anno in particolare il raccolto è stato davvero buono – prosegue De Matteis – il grano conferito risulta di ottima qualità con percentuali proteiche che hanno raggiunto picchi anche del 21%”. L’alto contenuto proteico e l’elevato indice di glutine sono valori essenziali per la tenuta e la qualità della pasta: per questo Grano Armando garantisce eccellenti risultati in cottura, perché è prodotta solo col grano duro della nostra filiera che ha una percentuale minima di proteine del 14,5%, rispetto ad un valore minimo per la pasta stabilito per legge nel 10,5%.

I risultati qualitativi e le soddisfazioni commerciali vanno di pari passo con la crescita della coesione e della stima reciproca all’interno della comunità Grano Armando, ben percepibili nell’incontro annuale di Flumeri. Per l’edizione 2015 di IncontrArmando, abilmente condotta dal giornalista Rai Attilio Romita, si sono dati appuntamento oltre 400 agricoltori provenienti da ogni parte d’Italia. Il rinnovo del patto, come di consueto, si è concluso in un’atmosfera di festa con un ricco buffet a base di prodotti tipici irpini.