Scritto da Red.
Giovedì 02 Aprile 2020 13:38



FLUMERI – Ancora un riconoscimento alla Pasta Armando di Flumeri che si aggiudica il Quality Award 2020 con tre linee di pasta, frutto del lavoro di qualità fatto dalla Filiera Armando: il Grano di Armando, l'Integrale Bio e le Pastine.

Cogliamo l'occasione – si legge in una nota dell'azienda di Flumeri – per integrare le informazioni diffuse il 20 marzo rispetto al sostegno dato dall'azienda al sistema sanitario del territorio nella lotta al Covid-19. Accanto alla donazione dei ventilatori alla Asl di Avellino, infatti, De Matteis Agroalimentare ha deciso di incrementare di circa il 20% lo stipendio degli addetti alla produzione per i mesi di marzo e aprile e di attivare una polizza assicurativa dedicata a copertura di tutto il personale dell'azienda. Un modo per tutelare e premiare chi, con il proprio lavoro, permette di garantire la continuità della filiera agroalimentare del nostro Paese.

* * *

I consumatori riconoscono e premiano l'alta qualità di Pasta Armando. Il brand irpino, eccellenza nella produzione di pasta realizzata con grano di filiera 100% italiano, si è infatti aggiudicato il Quality Award 2020 con ben tre delle sue linee: il Grano di Armando, l'Integrale Bio e le Pastine Armando. Quality Award è l'unico premio in Italia che coinvolge 300 consumatori - heavy user rispetto alla tipologia di prodotto in esame - in un'esperienza di valutazione diretta tramite blind test. Aspetto, consistenza e sapore sono solo alcuni dei parametri su cui viene espresso il giudizio che permette di stabilire il prodotto dalla performance migliore.

“La vittoria del Quality Award 2020 ci rende molto orgogliosi e ci dà ulteriore conferma della bontà del percorso intrapreso ben 10 anni fa dall’azienda – afferma Fabrizio Nucifora, Direttore Marketing e Trade Marketing De Matteis Agroalimentare – La qualità riconosciuta di Armando è infatti il frutto di un lavoro che coinvolge l’intera filiera, a partire dal campo in cui il grano è coltivato sino al prodotto finito. Prodotto che oggi i consumatori hanno scelto di premiare”.

Realizzate con il grano coltivato secondo un rigoroso disciplinare nato nel 2010 che oggi coinvolge oltre 1.500 agricoltori in 8 regioni italiane, le tre linee di pasta si distinguono per alcune caratteristiche essenziali. La linea Il Grano di Armando è prodotta utilizzando soltanto due ingredienti, semola di grano e acqua, lavorati con metodo tradizionale e trafilatura al bronzo. La linea Integrale Bio di Armando è realizzata con l’aggiunta di fibra d’avena che aggiunge gusto e corposità alla pasta e riporta al palato i sapori di un tempo. Infine, la linea delle Pastine di Armando è prodotta con Metodo Zero Pesticidi e Zero Glyphosate: l’unica sul mercato con una certificazione rilasciata da Bureau Veritas® che garantisce lo 0,00001g (zero tecnico) di residui dei più diffusi fitosanitari.

Avendo ottenuto i tre requisiti richiesti dal premio (sapore e gradimento globale almeno pari a 7/10 e intenzione all’acquisto in blind almeno pari al 70% del campione), le tre linee di Pasta Armando rientrano di diritto nel parterre dei prodotti di qualità premiati con il Quality Award 2020. Una garanzia di qualità per tutti i consumatori che possono affidarsi al giudizio indipendente e spontaneo di chi prima di loro ha potuto provare e apprezzare il prodotto.