Pasta Armando nuovamente premiata con il Quality Award

Scritto da Red.
Lunedì 15 Febbraio 2021 15:42



FLUMERI – Pasta Armando, prodotto premium realizzato con grano 100% italiano della Filiera Armando, si è aggiudicata anche quest'anno il Quality Award 2021 con le sue tre linee: il Grano di Armando, l'Integrale Bio con fibra d'Avena e le Pastine Armando.

Un nuovo riconoscimento per il grano 100% italiano coltivato nella Filiera Armando, avviata su intuizione del presidente cavaliere del lavoro Armando Enzo De Matteis nel 2010.

La linea Il Grano di Armando (in assaggio il Rigatone e la Chitarra) e Le Pastine di Armando (in assaggio le Stelline) – si legge in un comunicato – sono prodotte utilizzando soltanto due ingredienti, semola di grano 100% italiano di filiera controllata e acqua, lavorati con metodo tradizionale e trafilatura al bronzo e sono certificate da Bureau Veritas® per il loro "Metodo Zero Residui di Pesticidi e Glifosato".

Il grano utilizzato per produrre Pasta Armando è infatti coltivato dalle 1.300 aziende agricole che con il pastificio De Matteis ogni anno sottoscrivono un patto diretto, il "Patto Armando", che le impegna a rispettare un rigoroso disciplinare anche sul fronte della sostenibilità.

Grazie a questo controllo del prodotto, che parte dalla materia prima sul campo e passa attraverso il molino di proprietà integrato al pastificio, Pasta Armando può garantire lo zero tecnico di residui (meno dello 0,00001 g) dei più diffusi prodotti fitosanitari utilizzati nella coltivazione e nella conservazione del grano duro impiegato per produrle, come ad esempio il glifosato.

La linea Integrale Bio di Armando (in assaggio per i Quality Award c'era il Tortiglione) è realizzata con grano 100% Italiano e con l'aggiunta di fibra d'avena che dà gusto e corposità alla pasta e riporta al palato i sapori di un tempo.

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.