Scritto da Red.
Lunedì 15 Aprile 2013 10:32



FLUMERI – Un'idea di successo quella messa in pratica dalla De Matteis Agroalimentare, il pastificio di Flumeri ormai conosciuto in tutto il mondo: la filiera circolare della pasta italiana. Vale a dire un ciclo completo che parte dai produttori del grano, passa per il molino di proprietà dell'azienda, raggiunge le trafile del pastificio e arriva al consumatore. Grano duro italiano al 100%, dall'elevato contenuto proteico. È stato approvato un disciplinare che detta le condizioni cui debbono attenersi i coltivatori e la stessa fabbrica produttrice della pasta per mettere in commercio un prodotto davvero "made in Italy". Il tutto è recepito in un contratto di coltivazione, denominato "Armando", in omaggio al fondatore della rinomata industria irpina. A questo patto di filiera nella campagna 2012-2013 hanno aderito ben 740 agricoltori, proprietari di 7.800 ettari coltivati a frumento. I terreni sono ubicati in 8 regioni (Toscana, Umbria, Lazio, Campania, Molise, Abruzzo, Basilicata e Puglia); 17 le province coinvolte. I risultati sono eccellenti se si considera che questo progetto è iniziato da appena tre anni. Le aziende agricole e gli stessi consumatori possono ottenere maggiori informazioni sull'iniziativa consultando il sito www.granoarmando.it . Per i consumatori è stato indetto un concorso: possono scegliere l'agricoltore cui intendono dare il loro sostegno, in palio ci sono viaggi di cultura e gastronomia nel cuore della Campania.

Le 25 aziende agricole che avranno ottenuto il maggior numero di preferenze dai consumatori saranno premiate con prodotti della Syngenta che, partner nel progetto Grano Armando, assicura il supporto tecnico-agronomico agli agricoltori aderenti.