Scritto da Red.
Giovedì 06 Marzo 2014 17:51



FLUMERI – Ufficializzati i dati – si legge in un comunicato – relativi alle adesioni degli agricoltori italiani al contratto di filiera “Armando” promosso dal pastificio avellinese De Matteis e finalizzato alla coltivazione di un grano duro 100% italiano dall’elevato contenuto proteico, per la produzione di pasta Grano Armando. Ecco i numeri della campagna di adesioni 2013/2014: 11400 ettari seminati; 995 aziende partecipanti; 38 stoccatori; 9 regioni coinvolte (Abruzzo, Basilicata, Campania, Lazio, Marche, Molise, Puglia, Toscana, Umbria); 18 le province di provenienza delle aziende, con il primato di Foggia con 6200 ettari circa.

Davvero un risultato brillante che segna un aumento delle adesioni del 40% rispetto all’anno precedente e un aumento dei terreni coltivati del 56%. La grande Comunità Armando cresce progressivamente a conferma della bontà dell’accordo di filiera che assicura agli agricoltori una remunerazione garantita e al Pastificio De Matteis uno standard qualitativo del frumento con un contenuto proteico superiore al 14,5 %.

L’innovazione del contratto di coltivazione “Armando” rafforza il mondo agricolo italiano, facendo in modo che centinaia di agricoltori non abbandonino la coltivazione del grano duro, ma ritrovino fiducia nel futuro e consapevolezza del proprio ruolo all’interno di un nuovo modello di business, basato sulla cooperazione e sulla rete. Al consumatore Grano Armando restituisce la certezza che il valore e la genuinità del cibo siano in stretta relazione con il mondo d’origine della materia prima: un universo ricco di contenuti, cultura e tradizioni da salvaguardare. Il patto di filiera “Armando” coinvolge agricoltori, stoccatori, l’industria sementiera Coseme di Foggia che fornisce la varietà indicate dal contratto, la multinazionale Syngenta che garantisce l’assistenza agronomica e tecnica agli agricoltori e la De Matteis Agroalimentare, uno dei pochissimi pastifici italiani in grado di garantire un ciclo integrato di produzione di grano-pasta grazie alla presenza di un Molino direttamente collegato agli impianti produttivi.