

Oltre 27 mln di euro per il nuovo contratto di filiera dedicato al settore cerealicolo

Scritto da Red.

Lunedì 04 Gennaio 2021 12:06



ROMA – Cassa Depositi e Prestiti e il Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea, con Iccrea Bancalmpresa come banca autorizzata del progetto e banca finanziatrice e altre 5 banche di credito cooperativo del gruppo, hanno finalizzato un nuovo contratto di filiera del IV bando dei contratti di filiera e di distretto previsto dal ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali (Mipaaf).

Iccrea Bancalmpresa e Cdp hanno partecipato, in particolare, con un finanziamento complessivo di 8 milioni di euro ciascuna, a cui si sono aggiunti i contributi del ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali, della Regione Puglia, della Regione Basilicata e della Regione Campania. Il progetto, denominato “Grano Armando – Zero residui”, ha un valore totale di oltre 27 milioni di euro.

I principali obiettivi del progetto riguardano il miglioramento del livello di competitività e la sostenibilità economica dei produttori agricoli di base, l’ammodernamento dei fattori di produzione della filiera, la maggior qualità e tracciabilità del prodotto finale ed una reale sostenibilità ambientale. Al riguardo, sono previsti inoltre interventi mirati e finalizzati all’innovazione di processo e di prodotto, all’implementazione e al miglioramento delle attività di conservazione e stoccaggio e al rafforzamento dei legami in rete delle aziende agricole coinvolte. Il fine ultimo del contratto di filiera è la produzione, distribuzione e commercializzazione di una pasta di grano duro a “zero residui” di agrofarmaci, cioè un residuo inferiore alla soglia di 0,00001 g (zero tecnico).

A beneficiare di questi finanziamenti sono le oltre 40 aziende della filiera “Grano Armando”, dislocate tra Campania, Abruzzo, Basilicata e Puglia. Queste aziende hanno scelto di allinearsi

Oltre 27 mln di euro per il nuovo contratto di filiera dedicato al settore cerealicolo

Scritto da Red.

Lunedì 04 Gennaio 2021 12:06

ad un modello di filiera caratterizzato da una specializzazione tra le funzioni base di produzione, stoccaggio, trasformazione, e commercializzazione volto a massimizzare gli obiettivi di sviluppo che si sono prefissati. Il contratto di filiera è stato realizzato anche grazie al coinvolgimento di 5 banche di credito cooperativo del gruppo Iccrea: Bcc di Santeramo, Bcc di Canosa, Bcc di Capaccio, Paestum e Serino, Bcc di Spinazzola e Bcc di Gaudio di Lavello.

“Prosegue l’impegno di Iccrea BancalImpresa nell’ambito dei contratti di filiera – commenta Carlo Napoleoni direttore generale di Iccrea BancalImpresa – dove, anche in questa occasione, abbiamo dato il nostro contributo allo sviluppo di un settore strategico e di profondo interesse. Con questa operazione vogliamo essere a sostegno di un prodotto che rappresenta un’eccellenza italiana, anche verso mercati internazionali, e allo stesso tempo rispetta dinamiche legate alla sostenibilità ambientale”.

“Riteniamo fondamentale sostenere le filiere del nostro Paese, in particolare nel settore agroalimentare, per continuare ad accompagnare la crescita delle eccellenze del Made in Italy nel mondo. Con questa operazione – ha dichiarato Paolo Calcagnini, vice direttore generale e chief business officer di Cdp – confermiamo la nostra vicinanza al territorio e a quelle imprese che stanno dimostrando grande capacità di coniugare sostenibilità e tradizione, due leve fondamentali per proiettarsi con successo verso il futuro”.

“La firma di questo accordo con il Gruppo Bancario Cooperativo Iccrea e con Cassa Depositi e Prestiti – afferma Marco De Matteis, amministratore delegato di De Matteis Agroalimentare Spa – è un motivo in più di orgoglio per la nostra azienda, nell’anno in cui celebriamo i 10 anni dalla nascita della nostra filiera di grano duro. L’unicità della Filiera Armando, basata su un contratto diretto tra le aziende agricole che ne fanno parte e il nostro pastificio, ci ha permesso negli anni di generare valore per il territorio, attraverso la produzione di una materia prima di altissima qualità. Un’ambizione che ci ha permesso di arrivare oggi a immettere sul mercato una pasta eccellente e anche priva di residui di pesticidi”.