

Flumeri, Pasta Armando si aggiudica il Quality Award 2020. Il sostegno ai lavoratori

Scritto da Red.

Giovedì 02 Aprile 2020 14:38



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.

Scritto da Red.

Giovedì 02 Aprile 2020 14:38

“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.