LE NOSTRE MANI, LA NOSTRA TERRA, IL NOSTRO GRANO.
DAL CUORE DELLA PUGLIA NASCE...
granoro
il Primo
Dedicato
alla nostra terra
100%
PUGLIA

PUGLIA

Terra ricca di profumi, colori e sapori tipici e unici, dove i percorsi del gusto si intrecciano armoniosamente per la qualità e la varietà dei suoi prodotti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Dove si produce il grano duro?

IL GRANO DURO IN ITALIA, IN PUGLIA, NEL MONDO

Assediati dalla globalizzazione, con i prezzi pagati ai contadini in crollo verticale oramai da circa tre decenni, i grani d'Italia sono stati per molto tempo in costante diminuzione.

Il paradosso tutto italiano della patria della pasta al pomodoro, fatta con grano per lo più canadese e condita sempre più con pomodoro cinese, è ormai una realtà anch'essa consolidata.

Le aree con maggiori produzioni di grano erano e restano quelle del Mezzogiorno d'Italia.

IL GRANO DURO IN ITALIA, IN PUGLIA, NEL MONDO

- L'Italia è il secondo maggiore produttore al mondo di grano duro (circa 4ml/ton), dopo il Canada (circa 5ml/ton).

- Altri produttori sono: USA, Australia, Russia, Francia, Grecia, Turchia.

- In Italia, la **PUGLIA** è, insieme alla Sicilia, la regione maggiormente vocata per le condizioni pedoclimatiche (terreno, temperature, umidità, ecc.) alla produzione di grano duro.

PUGLIA, DA QUI PARTONO LE INNOVAZIONI PER: GRANO DURO, MOLINI E PASTA

La Puglia, nel panorama produttivo italiano del grano duro, è al primo posto con una media del 22%.
La Puglia si distingue anche per la diffusione delle innovazioni di processo, di prodotto e di gestione dello stoccaggio.

Il **Tacco d'Italia** con 21 molini a grano duro, possiede la più alta capacità di trasformazione italiana.

L'EVOLUZIONE DEI BISOGNI DELLA PASTA INDUSTRY E LA PUGLIA

Dagli anni '60 fino ad oggi la tecnologia, in continua evoluzione, dell'industria pastaria italiana ha fatto passi da gigante.
In parallelo, c'è stata una notevole evoluzione della cosiddetta pasta industry.

Nell'ultimo mezzo secolo, invece, si assiste in Puglia ad una mancata evoluzione in campo delle produzioni di grano duro: diventano non più adatte alle moderne esigenze della pasta industry e non sono più competitive come prezzi.

I prezzi del grano pugliese sono fermi a 30 anni fa ed i coltivatori non sono stati incoraggiati ad investire.

Perché importiamo grano duro?

- la produzione italiana di grano duro **non è sufficiente** a soddisfare il fabbisogno dei produttori italiani di pasta e pane (il deficit produttivo è pari al 30% circa);

- necessità di importare grano di **qualità** superiore per produrre pasta qualità

Perché l'Italia non produce grano di qualità?

- i prezzi sono **orientati a livello globale** (il mercato mondiale è in mano a poche multinazionali);
- offerta internazionale è concentrata e organizzata;
- offerta nazionale è estremamente polverizzata e poco organizzata;
- assenza di politiche agricole che incentivino produzioni di qualità

C’E’ POSTO PER IL GRANO ITALIANO NELL’INDUSTRIA PASTARIA NAZIONALE?

Assolutamente sì, visto che il 40% del fabbisogno lo importiamo.

IL PROGETTO GRANORO DEDICATO

Granoro Dedicato

la pasta di FILIERA 100% Pugliese

PERCHE' NASCE DEDICATO?

"Dedicato filiera 100% Puglia" nasce dalla volontà di Granoro di valorizzare i prodotti agricoli coltivati in Puglia.

Lo scopo di Granoro è quello di contribuire alla sostenibilità dell'agricoltura pugliese e rafforzare un legame diretto tra agricoltori e consumatori, basato sulla condivisione di valori quali il rispetto dell'ambiente e il recupero della tradizione attraverso i suoi prodotti.

Un dialogo sano e autentico, che trova la massima espressione nella linea **Granoro "Dedicato filiera 100% Puglia",** dedicata alla nostra terra.

Dedicato è l'idea che **un'altra agricoltura** è **possibile** ed è possibile in Puglia

IL PROGETTO GRANORO DEDICATO

Che cosa è la FILIERA ?

La FILIERA è un rapporto organico e coeso in cui tutti gli operatori che intervengono nel ciclo produttivo tendono verso un obiettivo comune

OBIETTIVI della Filiera DEDICATO

- **valorizzare** il grano duro coltivato in Puglia;
- **incentivare** le produzioni di grano duro di qualità**;**
- **sostenere** l'agricoltura pugliese e italiana in generale.

AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

- **generare valore dal campo alla tavola** creando:
  - **sinergie** fra gli operatori della FILIERA: selezione delle varietà che meglio si adattano al territorio - esigenze di coltivazione - esigenze qualitative per produrre pasta di qaulità;
  - **valore aggiunto** per IL TRADE (retailers)
  - **sicurezza** e **tracciabilità** per i consumatori: MARCHIO "Prodotti di Puglia" - Ceritifcazione di Filiera ISO 22005;

AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

La pasta Granoro Dedicato è ottenuta dalla **selezione** di varietà di grani duri coltivati **esclusivamente in Puglia**, regione da sempre nota come il granaio d'Italia.
Produrre sapendo già a chi vendere, è il "miracolo" che Granoro ha realizzato con l'impegnativo percorso di Dedicato.

Dedicato è la pasta Pugliese frutto di un lavoro sinergico tra più parti.

I partner che condividono questo progetto garantiscono una materia prima di altissima qualità certificata e tracciata dal campo alla Tavola 100% Puglia, attraverso un accordo di filiera tra Granoro, gli agricoltori ed il molino che trasforma il grano duro in semola.

AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

I protagonisti

- Pastificio Granoro di Corato
- Molini De Vita a Casalvecchio di Puglia (Fg)
- Cooperativa Agricola Fra Coltivatori di Apricena (Fg)

100% PUGLIESE DAL CAMPO ALLA TAVOLA

AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

Gli agricoltori della Filiera Granoro Dedicato, attuano in campo il severo disciplinare di produzione, facendo in modo che tutte le fasi possano essere verificate. Raccolta e stoccaggio di questo grano, certificato per ogni singolo produttore già in campo, avviene in maniera differenziata.

Il **concetto** di FILIERA 100% racchiude in sole **due parole** una serie di procedure Certificate attraverso le quali Granoro **traccia** l'origine del grano e della semola che se ne ottiene e che poi viene utilizzata per produrre la pasta Dedicato.

AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

Il grano duro della filiera Dedicato è fornito da circa **140 cerealicoltori** che conferiscono il loro prodotto alla Cooperativa Agricola Fra' Coltivatori di Apricena, è poi trasformato in semola dal Molino De Vita e successivamente in pasta Dedicato dal pastificio Granoro.

I Molini De Vita, per Dedicato, seguono la stessa procedura di un prodotto biologico: lavorazione separata e invio ad hoc al pastificio Granoro che, a sua volta, garantisce lo stoccaggio e la lavorazione separata.

AGRICOLTORI E PASTIFICIO SOTTO BRACCIO, FILIERA GARANTITA PER I CONSUMATORI

Il **livello di controllo e tracciabilità della nostra filiera è talmente minuzioso** e puntuale, oseremo dire esasperato, **tanto da individuare per ogni singolo cerealicoltore foglio e particella catastale relativi agli ettari su cui hanno prodotto il grano conferito.**

Tale controllo è certificato da un **ente terzo**, **il DNV**, a garanzia **sia** della Regione Puglia e del marchio Prodotti di Qualità Puglia **sia** del consumatore finale.

GRANORO DEDICATO E' LA **PRIMA** PASTA 100% DI GRANO DURO PUGLIESE

CON UNA **DOPPIA** CERTIFICAZIONE

Dedicato è la prima pasta di filiera cerealicola pugliese certificata **UNI EN ISO 22005:08 da DNV (Det Norske Veritas),** uno dei principali organismi indipendenti di certificazione a livello mondiale che garantisce la rintracciabilità lungo tutta la filiera produttiva del prodotto.

Dedicato è il primo prodotto della filiera cerealicola pugliese ad aver ottenuto dalla Regione Puglia la concessione del marchio collettivo "**Prodotti di Qualità di Puglia**"che ne riconosce l'autenticità.

GRANORO DEDICATO

UNA PASTA TOTALMENTE PUGLIESE

Un’ottima pasta deriva dall’utilizzo di semola di qualità.

Solo da un **eccellente grano duro** si può ricavare una semola ad alto contenuto proteico, importante perché la pasta risulti tenace ed elastica durante l’assaggio.

GRANORO DEDICATO

UNA PASTA TOTALMENTE PUGLIESE

Per tali esigenze Granoro, insieme agli agricoltori, ha selezionato e coltivato le **migliori varietà** di grano duro prodotte sul **territorio pugliese** tra quelle più adatte al nostro clima, alle caratteristiche dei nostri terreni agricoli e quindi più vocate alla produzione di una pasta eccellente ad alto contenuto proteico.

GRANORO DEDICATO

UNA PASTA TOTALMENTE PUGLIESE

Il grano duro ottenuto, trasformato in semola, ha dato vita ad un pasta di altissima qualità:

la pasta “Granoro Dedicato”

granoro® il Primo Dedicato alla nostra terra

Fra le 130 varietà esistenti sul territorio pugliese Granoro, insieme agli agricoltori, ha coltivato **quelle più adatte** al nostro clima, alle caratteristiche dei nostri terreni agricoli e al contempo più vocate alla produzione di pasta di qualità perché selezionate tra quelle ad alto contenuto proteico. Le varietà scelte sono quelle diffuse da tempo nella nostra regione quali:

- Ignazio
- Saragolla
- Sfinge
- Iride
- Core
- Simeto

La varietà di grano **Sfinge** è frutto dello studio del **Crea** (Consiglio per la ricerca in agricoltura e l'analisi dell'economia agraria), ex Cra, di **Foggia**.

Con l'accordo di filiera Granoro garantisce che gli agricoltori conducano i terreni, in modo da ottenere grani con un contenuto proteico minimo di 14,50%.

Granoro trasforma questi grani in semola di alta qualità nel molino De Vita e infine nel proprio pastificio dà vita ad una pasta di eccellenza, la Pasta Granoro Dedicato con un contenuto proteico superiore al 13%.

PERCHE' LE PROTEINE FANNO LA DIFFERENZA PER LA PASTA?

Le proteine sono un parametro di qualità della semola indispensabile per produrre una pasta tenace ed elastica, che non scuocia facilmente.

La qualità e **quantità** delle proteine dipende sia dalla varietà del grano duro che dalla modalità di coltivazione, per cui **la "qualità naturale"** inizia **in campo**.

LA NOSTRA ANTICA PASSIONE PASTARIA AL SERVIZIO DEL TERRITORIO

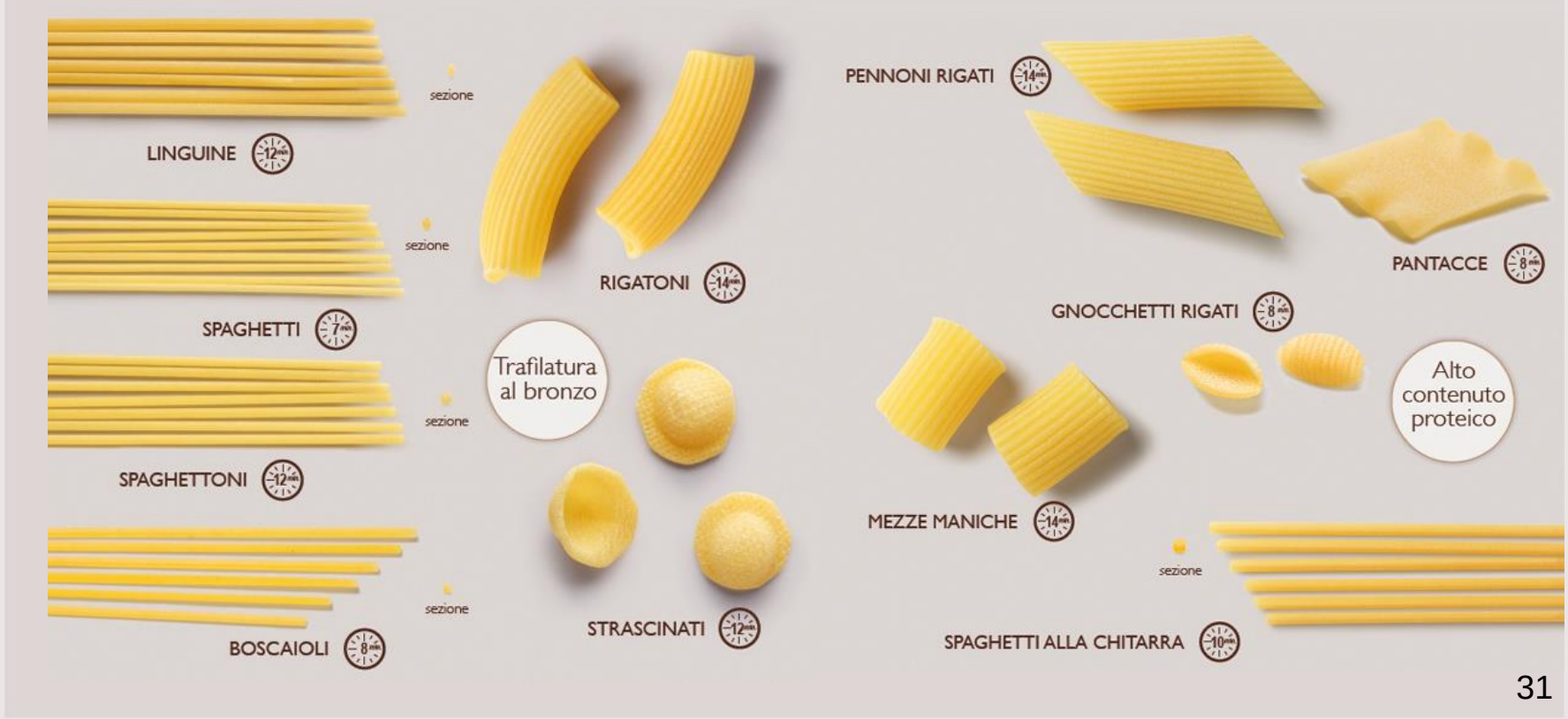
Grazie alle sapienti tecnologie di pastificazione e all'antica esperienza pastaria della famiglia Mastromauro, Granoro produce Dedicato, una pasta riconosciuta per la sua eccellente qualità: trafilata al bronzo, essiccata dolcemente, dal colore giallo oro, tenace ed elastica dopo la cottura e durante l'assaggio.

Attilio Mastromauro e la sua Pasta…
la passione di una vita

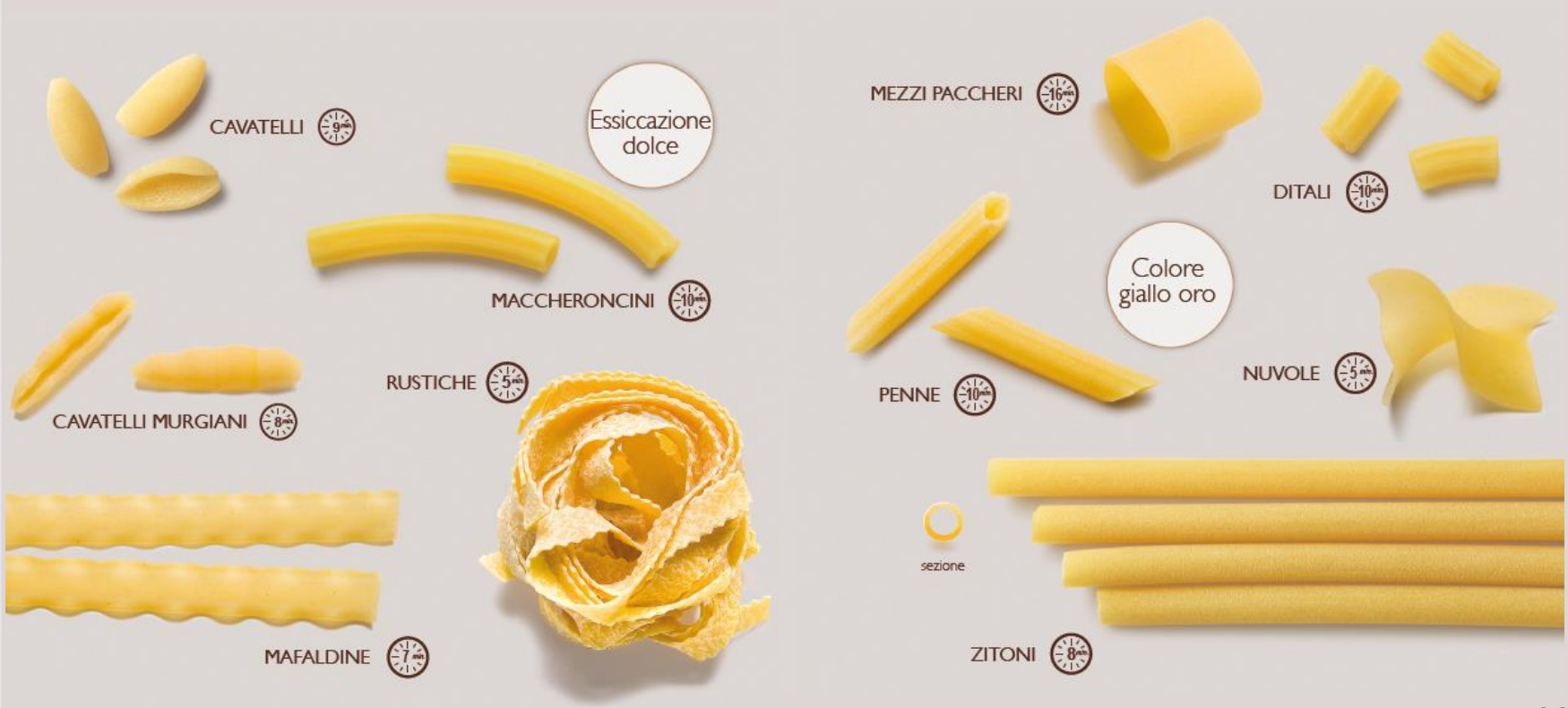
Una pasta simbolo
di una produzione tutta pugliese
dal campo al prodotto finito.

PASTA GRANORO DEDICATO… TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA

PASTA GRANORO DEDICATO… TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA



PASTA GRANORO DEDICATO… TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA



PASTA GRANORO DEDICATO… TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA

Dedicato è un progetto che noi Granoro stiamo purtroppo portando avanti da soli e che abbiamo deciso **di allargare** ad altre produzioni tipicamente pugliesi, anche senza il marchio Prodotti di Qualità Puglia.

Ciò di cui ci lamentiamo è il mancato aiuto da parte della Regione, proprietaria del marchio Qualità Puglia, nel comunicare **meglio** e **di più** ai consumatori italiani ed esteri il valore **qualitativo**, ma anche **etico**, di produrre 100% Puglia e quindi 100% italiano, con campagne di informazione specifiche, con fiere, eventi, ecc.

PASTA GRANORO DEDICATO… TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA

Ho accennato all'aspetto etico perché la scelta di lavorare e di **produrre in filiera**, oltre a certificare la provenienza e l'origine dei cibi e a rassicurarci sotto il profilo della salubrità alimentare, determina a cascata benefici a tutti gli operatori, in quanto **genera valori** e trasferisce **valore** al proprio lavoro e ai suoi frutti, che incontrano in maniera "armoniosa" la "domanda"; ad ogni stagione, dopo ogni raccolto, producendo in filiera, si torna a coltivare i campi con fiducia e soprattutto ad operare in qualità, con la certezza di uno sbocco dei propri prodotti sul mercato.

PASTA GRANORO DEDICATO… TUTTO IL SAPORE DI UNA SCELTA AUTENTICA

Per tali ragioni stiamo proseguendo il progetto iniziato anni fa con la Pasta e l'Olio Dop Monocultivar 100% Coratina, ampliandolo con la linea dei Pomodori coltivati e lavorati in Puglia e con i Legumi Secchi coltivati nel Parco dell'Alta Murgia.

Non hanno il marchio Prodotti di Qualità Puglia solo perché il nostro progetto di allargamento di gamma procede più velocemente rispetto ai tempi che occorrono alla Pubblica Amministrazione per la ratifica di questi altri prodotti col marchio istituito dalla Regione.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P. "Terra di Bari – Castel del Monte"

Granoro esprime il forte legame con il proprio territorio proponendo nella Linea Dedicato l'olio extra vergine di oliva a Denominazione d'Origine Protetta "Terra di Bari Castel del Monte" prodotto da monocultivar 100% "varietà coratina".

L'oliva coratina, detta anche "racioppo", è una cultivar tipica dell'hinterland di Corato, da cui prende il nome. La pianta si caratterizza per la chioma folta e per il frutto dalla forma ellittica, appuntita alle estremità.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P. "Terra di Bari – Castel del Monte"

La maturazione è tardiva rispetto alle altre varietà ed avviene tra novembre e gennaio. Il colore dell'oliva parte dal verde per arrivare al rosso, al violaceo tendente al nero, a seconda del grado di maturazione.
Le olive per la produzione di quest'olio extra vergine di oliva sono raccolte rigorosamente **a mano**, con l'antico **metodo "bacchiattura".**

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P. "Terra di Bari – Castel del Monte"

La raccolta direttamente dalla pianta al giusto grado di maturazione e la **spremitura a freddo** realizzata unicamente attraverso procedimenti meccanici, fornisce un olio a bassissima acidità (max lo 0,5%).
La cultivar coratina è fra le varietà maggiormente ricche di polifenoli, sostanze antiossidanti che aiutano a combattere I radicali liberi.

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA D.O.P. "Terra di Bari – Castel del Monte"

L'olio extra vergine di oliva D.O.P. Dedicato è ottenuto dalle olive dell'Azienda Agricola "Di Corato" coltivate nelle **campagne** che circondano il **Castel del Monte**, site nell'agro di Andria, in Contrada Livrera (oggi Rivera) *zona di Produzione olivicola tra le più prestiogiose d'Italia*.

I LEGUMI DELL'ALTA MURGIA

I legumi anticamente considerati la carne dei poveri grazie alle loro caratteristiche nutrizionali e al costo irrisorio, per secoli e secoli hanno rappresentato il nutrimento principale. Con i Ceci, le Cicerchie, le Lenticchie Piccole, la linea Granoro Dedicato valorizza i sapori autentici della Puglia, riscoprendo e sostenendo la produzione dei legumi coltivati nella zona dell'Alta Murgia con l'obiettivo di preservare la tipicità e la biodiversità di questa terra, difendendo un patrimonio di sapori e cultura.

I LEGUMI DELL'ALTA MURGIA

LINEA ROSSA

La Puglia con la sua straordinaria varietà di ecosistemi, detiene il primato per la produzione dell' "oro rosso": il pomodoro.

Questo prodotto, con le sue numerose varietà, è un ingrediente importante della gastronomia pugliese ed in ogni provincia di questa terra si ritrovano nicchie di produzione di pomodori di notevole pregio e dalle svariate caratteristiche.

I pomodori Granoro Dedicato sono coltivati in Puglia.
La coltivazione è effettuata con metodi tradizionali.

LINEA ROSSA

Utilizziamo pomodoro fresco e sano, raccolto a mano al giusto grado di maturazione. La lavorazione avviene entro poche ore dalla raccolta.
Lavorati con la massima cura, conservano il sapore e la freschezza del pomodoro appena colto.

Tutti i prodotti della nostra Linea Rossa Dedicato hanno un colore rosso intenso e racchiudono il gusto e il sapore tipico, dolce e zuccherino del pomodoro coltivato e maturato nella terra di Puglia.

LINEA ROSSA

granoro
il Primo
Dedicato
alla nostra terra
100% PUGLIA
POMODORI DATTERINI
POMODORI PELATI
800g e
PASSATA
DI POMODORO
POMODORINI
AL NATURALE

Ringrazio il professor **Rocco Roma** e tutti i presenti per l'invito e per l'attenzione riservata, e concludo con l'augurio che convegni e incontri come questo contribuiscano a diffondere sempre più fra le persone la conoscenza di quanto **sia importante** preferire e scegliere prodotti alimentari di filiera, **di quanto "politico"** possa essere il **semplice gesto dell'acquisto**, di quanto bene, così scegliendo, si possa fare per il proprio territorio.

granoro
il Primo
Dedicato
alla nostra terra
La pasta di filiera tutta pugliese,
dal campo al prodotto finito.
Prodotti di
filiera agricola
100% Puglia
Pastificio Attilio Mastromauro
GRANORO s.r.l.
S.P. 231 - kM. 35,100 - 70033 Corato (BA) - Tel. 0808721821 - Fax 0808722400
www.granorodedicato.it - e-mail: pasta@granoro.it
seguici su: