



La pasta pugliese libera da residui

Pesticide e glyphosate free: la certificazione attribuita alla linea Dedicato di Granoro, prodotta solo con grano di provenienza regionale

Elena Giordano

Una certificazione “naturale”, nel senso di “felicitamente ovvia”, e conseguente al progetto **Dedicato**: non poteva non giungere, in casa **Granoro**, per questa linea, l’attestazione dell’assenza di residui di pesticidi, come il glyphosate, peraltro condotta da un ente terzo (**DNV-GL**). “Stiamo parlando di un grano duro di terra pugliese che, proprio per la particolarità del territorio, matura naturalmente al sole, senza il supporto di sostanze chimiche -spiega **Giandomenico Marcone, responsabile Acquisti e Sviluppo Prodotti di Granoro**- ecco perché abbiamo potuto certificarla. La certificazione arriva dopo un periodo di osservazione e analisi durato più di un anno: verificato come le tracce di pesticidi fossero vicino allo zero (inteso come zero tecnico) abbiamo proceduto alla validazione”.

Dedicato è una linea a filiera completamente tracciata: “Come Granoro abbiamo costruito una rete con tutti gli attori: gli agricoltori, uno stoccatore che ci dedica silos specifici per il grano che diventerà **Pasta Dedicato**; il mulino; il nostro stabilimento. Il nostro è un vero e proprio modello di filiera: governiamo il grano dalla terra al consumatore”.

Il “mondo” Dedicato si è recentemente arricchito di nove referenze di pasta integrale: “Il processo di macinazione prevede l’intero corpo del chicco, che va poi

Verso la carta

Nei prossimi mesi Granoro punterà a raccontare al consumatore finale anche un’innovazione nel packaging: “Dal 2018 la linea di pasta bio usa un pack riciclabile in carta, nel quale è stato abbattuta al massimo la presenza della plastica. Analoga confezione verrà anche adottata per tutte le referenze della linea Dedicato”.

a costituire la semola. Trattandosi di grano senza agrofarmaci, è garantita al massimo la sicurezza per il consumatore. Inoltre, durante la produzione vengono anche micronizzate le parti più a sfoglia del grano, come la crusca, e unitamente alla macinazione lenta, la risultante di questa metodologia è un aspetto più chiaro della pasta e un ottimo gusto che ricorda, appunto, il grano duro”. Va poi data visibilità a una innovazione di prodotto: si tratta della **Penna Birigata**, ovvero rigata all’interno e all’esterno, capace non solo di trattenere maggiormente il sugo, ma di fornire un vantaggio tecnologico in cottura, ovvero l’uniformità dei tempi. In questi ultimi mesi diverse referenze Granoro stanno garantendo buone performance: fra queste **la pasta gluten free**, composta da mais bianco, riso e farina di quinoa.