



## GRANO ARMANDO

La filiera della pasta “Made in Italy”: il modello sociale e territoriale di sviluppo sostenibile che vuole garantire un futuro all’agricoltura italiana



100%  GRANO ITALIANO

**Produrre pasta di alta qualità 100% grano italiano insieme agli agricoltori del nostro Paese. Questo è l’obiettivo del progetto “Grano Armando”, un contratto di filiera nato dalla collaborazione tra Syngenta, il pastificio De Matteis e la ditta sementiera Coseme. Gli agricoltori, che aderiscono a questo contratto, seminano specifiche varietà di grano duro selezionate da Coseme e le coltivano secondo il disciplinare sviluppato da Syngenta, usufruendo anche dell’assistenza in campo dei suoi agronomi. La combinazione di questi tre elementi - varietà, protocollo e assistenza - permette di produrre grano duro di alta qualità con rese superiori alla media, assicurando all’agricoltore**

**l’acquisto del proprio raccolto da parte del pastificio DeMatteis a un prezzo garantito superiore a quello di mercato. Nasce così “Grano Armando”, pasta 100% Italiana di altissimo pregio, ad alto contenuto proteico, trafilata al bronzo ed essiccata lentamente.**

Grano Armando è il primo marchio di pasta a porre l’accento, oltre che sulle procedure di produzione, anche **sulla qualità e l’origine delle materie prime**, aspetti ancora poco evidenziati sia in pubblicità che nelle etichettature. Nella produzione di grano duro indici qualitativi importanti sono il contenuto proteico (*per Grano Armando il valore minimo fissato è del 14,5% rispetto ad un valore minimo stabilito dalle legge del 12,5%*), e l’indice di glutine, che determinano la tenuta di cottura della pasta. In campo, situazioni di stress climatico e nutrizionale, che favoriscono fisiopatie, fisiopatologie e micotossine, possono incidere su questi indici e ridurre la qualità del grano prodotto. Le varietà di grano duro selezionate da Coseme insieme al disciplinare di coltivazione messo a punto dagli agronomi

di Syngenta mirano a ridurre al minimo i fattori critici e a produrre qualità in quantità.

**Grazie all'accordo di filiera, il pastificio De Matteis può ora contare su un grano di qualità omogenea, 100% italiano**, laddove in passato era costretto a ricorrere a partite di grano estero, proveniente soprattutto da Francia e Canada. Situato in Irpinia, al confine con il tavoliere di Foggia, De Matteis è uno dei pochi produttori di pasta italiani a ciclo integrato di trasformazione grano-pasta grazie al molino collegato direttamente al pastificio.



Il protocollo Syngenta ha permesso di ottenere dal 2010, anno in cui è partito il progetto Grano Armando, raccolti di ottima qualità anche nei distretti in cui le condizioni meteorologiche sono state avverse. **Al momento gli agricoltori che hanno sottoscritto il contratto sono quasi 1.000 per un totale di oltre 11.400 ettari. 9 regioni coinvolte (Abruzzo, Basilicata, Campania, Lazio, Molise, Puglia, Toscana, Umbria, Marche), 18 le province di provenienza delle aziende, con il primato di Foggia con 6.200 ettari circa.**

La pasta Grano Armando è distribuita in negozi al dettaglio, gourmet, ma anche alla grande distribuzione. **All'estero, Germania e Giappone sono tra i primi Paesi ad aver recepito i contenuti ed il valore del progetto, che dimostra come sviluppare un legame stretto e strutturato tra il mondo agricolo e quello industriale sul territorio contribuisca a promuovere un settore agroalimentare di qualità.** La filiera Grano Armando è un modello di sviluppo sociale e territoriale che garantisce all'agricoltura del sud e centro Italia un futuro sostenibile.

## L'impegno di Syngenta

Syngenta, con il progetto Grano Armando, vuole aiutare gli agricoltori ad ottenere maggiori vantaggi migliorando le produzioni di grano duro sia in termini qualitativi, incrementandone il contenuto proteico e l'indice di glutine, che quantitativi, aumentandone le rese del 15%. **Inoltre, è prevista una soluzione finanziaria, che garantisce all'agricoltore l'acquisto del proprio raccolto da parte del pastificio De Matteis a un prezzo garantito superiore a quello di mercato.**

## Il contributo di innovazione e ricerca

**Il team di agronomi Syngenta ha messo a punto un programma di coltivazione che combina varietà, agrofarmaci, mezzi tecnici e un'assistenza tecnica che va dalla semina al raccolto** al fine di ridurre gli effetti negativi e tutti gli stress che la pianta può trovare in campo, per supportare l'agricoltore nell'implementazione delle diverse operazioni. Grazie al protocollo di coltivazione Syngenta può monitorare quali interventi sono stati effettuati e quando, ottimizzando l'efficacia dei trattamenti e riducendo il rischio di errori.