



Andriani fa la pasta senza glutine ma con legumi e cereali alternativi

Una filiera dei legumi appulo-lucana con l'obiettivo di investire a leguminose almeno 8mila ettari entro il 2020. Su questo progetto di filiera si muove la Andriani spa, azienda di Gravina di Puglia, nel Barese, leader nell'innovation food, specializzata nella produzione di pasta senza glutine a base di legumi, mais, quinoa, grano Saraceno e altre materie prime alternative.

In questa filiera controllata di lenticchie, ceci e piselli utile alla produzione della pasta senza glutine, a marchio «Felicia» bio, sono

L'innovazione di filiera sperimentata in Puglia con metodo biologico

coinvolti per ora venti agricoltori di Puglia e Basilicata, impegnati a ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e ad allinearsi a criteri di produzione sostenibile con l'obiettivo di ridurre del 20% le emissioni di CO₂, e di aumentare del 20% le rese in campo e, in egual misura, la profittabilità per gli agricoltori.

Nata dal crescente consumo di legumi per la produzione della sua pasta, la filiera voluta da Andriani - 50 milioni di fatturato raggiunti in 6 anni, 16 mercati esteri serviti e accordi con catene della Gdo italiana ed estera - ha come obiettivo quello di facilitare le rotazioni colturali sul territorio italiano, avviando la produzione soprattutto di cereali. Nella filiera - oltre a una grossa azienda cerealicola di Foggia, «La Quercia», e 30 agricoltori lucani in attesa di

certificazione - è coinvolta la Horta srl, spin-off dell'università Cattolica del Sacro Cuore che fornisce consulenza e servizi nel campo delle produzioni vegetali. Lo spin-off universitario ha messo a punto l'utilizzo di strumenti e servizi informatici per il supporto alle decisioni, inseriti in una piattaforma chiamata «legumi.net», in grado di dare indicazioni operative fruibili dalle aziende agricole sulle tecniche di coltivazione, e consentire così di misurare, in maniera semplice e completa, la sostenibilità dei processi produttivi.

Dopo un periodo sperimentale di tre anni, le aziende coinvolte trasferiranno le conoscenze agli agricoltori tramite dei disciplinari di produzione semplificati. «La collaborazione tra industria, ricerca universitaria e mondo agricolo rappresenta, per tutto il territorio dell'Alta Murgia - spiega Michele Andriani, presidente della omonima spa - la sfida dei prossimi anni del tessuto economico che guarda a un futuro più sostenibile, ribadendo così il proprio ruolo primario nell'agroalimentare italiano». •

VINCENZO RUTIGLIANO

© RIPRODUZIONE RISERVATA

