

## Filiera di legumi, dalla Puglia un progetto sostenibile

By redazione - 20 settembre 2017



Michele Andriani (a sin.)

### Andriani S.p.A., azienda pugliese leader nell'innovation food, presenta sabato 23 settembre un progetto di Filiera controllata di legumi per la produzione della propria pasta senza glutine

Il progetto è decisamente ambizioso: valorizzare l'economia agricola locale e puntare all'autosufficienza sostenibile delle materie prime, con una produzione proveniente interamente dal territorio di Puglia e Basilicata. Il tutto per creare una **Filiera di legumi** che servirà a produrre **pasta gluten free**. A proporre il progetto è **Andriani S.p.A.**, azienda pugliese con sede in Gravina in Puglia considerata tra le più importanti realtà nel settore dell'*Innovation food*, specializzata nella produzione di pasta senza glutine innovativa a base di legumi, Mais, Quinoa, Grano Saraceno e altre materie prime alternative. Il gruppo pugliese punta a creare una **Filiera controllata per i Legumi** (lenticchie, ceci, piselli) adatta a consentire alle imprese agricole del territorio (20 quelle attualmente coinvolte), ad ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e ad allinearsi a criteri di produzione sostenibile.

### Perchè una filiera di legumi?

L'idea, concretizzatasi nei primi mesi del 2017, nasce da **esigenze pratiche in agricoltura**: salvaguardare il suolo e l'ambiente, garantire la sicurezza alimentare e la qualità, incrementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera alimentare del territorio pugliese e lucano. Visto il crescente consumo di legumi per la propria produzione pastaria, Andriani S.p.A. si è posta come obiettivo quello di facilitare le rotazioni colturali sul territorio Italiano, avvicinando la produzione soprattutto di cereali.

Partner di questo importante progetto è **Horta S.r.l.**, spin-off dell'Università Cattolica del Sacro Cuore che fornisce consulenza e servizi nel campo delle produzioni vegetali, finalizzati ad accrescere la competitività delle imprese agricole e agro-alimentari. La spin-off universitario ha messo a punto l'utilizzo di strumenti e servizi informatici per il supporto alle decisioni (legumi.net®) in grado di dare indicazioni operative fruibili dalle aziende agricole circa la tecnica di coltivazione, e consentire di misurare in maniera semplice e completa la sostenibilità dei processi produttivi.

### Una filiera di legumi per ridurre le emissioni di CO2

«La collaborazione tra industria, ricerca universitaria e mondo agricolo rappresenta, per tutto il territorio dell'Alta Murgia, la sfida nei prossimi anni del tessuto economico che guarda ad un futuro più sostenibile ribadendo così il proprio ruolo primario nell'agroalimentare italiano», ha commentato **Michele Andriani**, Presidente di Andriani S.p.A. «Dopo un periodo sperimentale di 3 anni le aziende trasferiranno le conoscenze agli agricoltori, tramite dei disciplinari di produzione semplificati. Insieme ai nostri partners puntiamo entro il 2020 a coinvolgere agricoltori per una superficie minima di 8.000 ettari, a ridurre del 20% le emissioni di CO2, ad aumentare del 20% le rese in campo e la profittabilità per gli agricoltori di un ulteriore 20%» – conclude Michele Andriani.

## Un convegno a "Murgia è Fiera"

Di questa importante iniziativa si discuterà **sabato 23 settembre (alle ore 18.00)** nel convegno **"La filiera agroalimentare: un'economia sostenibile per il nostro futuro"** presso la Fiera San Giorgio di Gravina all'interno di **"Murgia è Fiera"** (Pad. 4), una campionaria in programma **dal 20 al 24 settembre**, dove si parlerà di commercio, enogastronomia, cultura, innovazione dell'Alta Murgia. In evidenza la collaborazione tra Matera, Gravina, Altamura per cinque giorni di spettacoli, degustazioni e momenti di confronto tra la tre realtà dell'Alta Murgia.

*Michele Andriani (a sin.)*

Al convegno interverranno i protagonisti della Filiera di Legumi: **Luigi Manfredi** – Divisione Molitoria di Andriani S.p.A.; **Pierluigi Meriggi** – Presidente e socio fondatore di Horta; **Michele Lorusso** – Promotore Filiera Terre Bradaniche.

Nella seconda parte del convegno, dibattito aperto e di approfondimento con la partecipazione di **Michele Andriani** (Andriani SPA), **Francesco Dipalma** (Birra Musa), **Antonio Lofrese** (Vivaterra), **Cristian Divella** (Divella Group), **Mario Bisceglia** (Acqua Orsini), **Antonio Raguso** (Frantoio Raguso), **Franco Ventricelli** (Colli della Murgia).

Alla Filiera sarà dedicato un **intero padiglione, aperto ai visitatori e alle scuole**. Agli studenti saranno proposti i principi per una sana e corretta alimentazione attraverso la professionalità del cuoco contadino **Peppe Zullo** e di esperti nutrizionisti, anche con l'ausilio di video e filmati.

redazione

FOLLOW US ON INSTAGRAM

@AMBIENTEAMBIENTI

