



Giovedì, 21 Settembre 2017 - Ore 18:52

IV

# I LIKE PUGLIA

Direttrice: ANNAMARIA FERRETTI

FACCIAMO NOTIZIE



CRONACA POLITICA SVILUPPO E LAVORO AMBIENTE CULTURA E SPETTACOLI DONNE SALUTE TURISMO ENOGASTRONOMIA SPORT

FIRME SPECIALI VIDEO GOOD NEWS

SEGUICI SU:

Cerca nel sito

**IL TUO POS SI MUOVE CON TE**  
 Gestisci i tuoi incassi con carte ovunque ti trovi

pay MOBILE POS

Massaggio pubblicitario con finalità promozionale. Per le condizioni contrattuali ed economiche del POS mobile e del servizio di accettazione in pagamento delle carte fare riferimento al foglio informativo disponibile sul sito [www.popolarebari.it](http://www.popolarebari.it) e presso le Filiali Banca Popolare di Bari. La concessione del prodotto e del servizio è soggetta all'approvazione della Banca.

## 'Filiera' controllata per i Legumi: l'idea di un'azienda pugliese per ottimizzare la la coltivazione

Il progetto di Andriani S.p.a., società con sede a Gravina in Puglia, punta all'autosufficienza sostenibile delle materie prime

Publicato in SVILUPPO E LAVORO il 20/09/2017 da Redazione

Letto da **Letto da**

1



0



0



Valorizzare l'economia agricola locale e puntare all'autosufficienza sostenibile delle materie prime, con una produzione proveniente interamente dal territorio di Puglia e Basilicata. E' il progetto di Andriani S.p.A., azienda pugliese con sede in Gravina in

Serie A, milanesi di rigore

PLAY

0:57

Inter come nessuno in Europa dagli  
 Milan specialista sui piazzati ir

+ Altri video

È UN PAESE PER GIOVANI  
 Accendi la tua

Puglia, che svolge la propria attività 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.

L'idea, concretizzatasi nei primi mesi del 2017, nasce da alcune esigenze come quelle di salvaguardare il suolo e l'ambiente, e garantire la sicurezza alimentare e la qualità, incrementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera alimentare del territorio pugliese e lucano.



## FIRME



**Vacanze avventurose**  
di Antonio Stornaiolo



**Il miraggio dell'Eldorado inglese' e la quotidianità**  
di Domenico Bellomo



**Legge sulla partecipazione della Regione Puglia**  
di Antonio Pinto



**E se le penne ci lasceranno le penne?**  
di Margherita De Napoli



**Vaccini sì, vaccini no**  
di Evelina Giordano

Discutiamone su Facebook

0 commenti

Ordina per **Meno recenti**



Aggiungi un commento...

[Plug-in Commenti di Facebook](#)

## Potrebbero interessarti anche



Martina Franca, le fiamme la avvolgono...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



Bari, E-Distribuzione spe...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



#OpenDay alla Mater Dei di Bari...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



Foggia, uccide la figlia 15enne dell'...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



#Fdi2017, la potenza delle idee...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



A Bari la quarta edizione di 'Puglia...'  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



Bari, 12enne muore dopo un i...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



Ricercatori baresi scoprono come p...  
[www.ilikepuglia.it](http://www.ilikepuglia.it)



La pasta di filiera 100% P certificata e tracciata dal campo

AddThis

I LIKE VIDEO

MOSTRA TUTTI »