

I cookie ci aiutano a fornire i nostri servizi. Utilizzando tali servizi, accetti l'utilizzo dei cookie. **Ulteriori informazioni** **Ho Capito**



Fai clic per attivare Adobe Flash Player



Puglialive



Fai clic per attivare Adobe Flash Player

[Home](#) | [Archivio](#) | [Appuntamenti](#) | [Rubriche](#) | [Vetrine](#) | [Redazioni](#) | [Collaboratori](#) | [Links](#) | [Contatti](#)

Redazione di Bari

Cerca nel sito

Data

Ok

Gravina in Puglia (Bari) - Convegno su "La filiera agroalimentare: un'economia sostenibile per il nostro futuro"

19/09/2017

"FILIERA DI LEGUMI", DA GRAVINA IN PUGLIA
L'AMBIZIOSO PROGETTO DI ANDRIANI SPA



Andriani S.p.A., azienda pugliese leader nell'innovation food, presenta sabato 23 settembre (ore 18.00 all'interno di Murgia è Fiera) un progetto di Filiera controllata di Legumi per la produzione della propria pasta senza glutine.

Si punta entro il 2020 a coinvolgere gli agricoltori di Puglia e Basilicata per una superficie minima di 8.000 ettari. Salvaguardare il suolo e l'ambiente, garantire la sicurezza alimentare e la qualità, incentivare il profitto degli operatori della filiera alimentare del territorio pugliese e lucano sono gli obiettivi principali del progetto.

Valorizzare l'economia agricola locale. Puntare all'autosufficienza sostenibile delle materie prime, con una produzione proveniente interamente dal territorio di Puglia e Basilicata. E' questo il senso dell'ambizioso progetto di 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.

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.

"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.

Di questa importante iniziativa si discuterà sabato 23 settembre (alle ore 18.00) in un convegno intitolato "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 in cui commercio, enogastronomia, cultura, innovazione, le eccellenze dell'Alta Murgia e soprattutto la collaborazione tra Matera, Gravina, Altamura saranno i protagonisti di cinque giorni di spettacoli, degustazioni e momenti di confronto tra le tre realtà dell'Alta Murgia. Alla Filiera sarà dedicato un intero padiglione, ideato e curato dallo studio di interior design ASP/ Progetti, aperto ai visitatori e alle scuole: infatti sabato 23 settembre (dalle ore 9.30 alle 13.30) saranno ospitati tutti gli studenti delle classi IV e V della scuola primaria di Gravina in Puglia che avranno la possibilità di visitare il Padiglione allestito dai diversi partner della Filiera e di visionare contenuti relativi all'educazione alimentare. 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. Al convegno intervengono 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, dedicato a tutti i partner che insieme, terranno un dibattito aperto e di approfondimento sul tema "FILERA E'..." intervengono:

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

Testata giornalistica Puglialive.net - Reg. n.3/2007 del 11/01/2007 Tribunale di Bari
Direttore Responsabile - Nicola Morisco
Editore - Associazione Culturale PugliaLive - codice fiscale n.93385210724 - Reg.n.8135 del 25/05/2010

Powered by studiolamanna.it