IL PUNTO COLDIRETTI
GIORNALE DI INFORMAZIONE PER LE IMPRESE DEL SISTEMA AGROALIMENTARE
[www.ilpuntocoldiretti.it]

Arriva il primo biscotto fatto con grano certificato italiano

Nasce in Basilicata il primo biscotto prodotto da grano certificato italiano. L'iniziativa è il frutto dell'intesa tra la Coldiretti regionale e il Biscottificio "Di Leo" di Matera e prevede di impiegare per la produzione dei biscotti il grano tenero Bramante seminato nella stagione in corso e prodotto esclusivamente nella provincia di Matera.

Dieci produttori cerealicoli materani hanno già provveduto alla semina circa 130 ettari di frumento pari a 5 mila quintali di prodotto. Il protocollo non mira tuttavia alla certificazione della sola fase della semina ma vuole garantire soprattutto la genetica del seme di prima riproduzione coinvolgendo la società sementi SIS, la quale conserva e certificata tutte le sementi cerealicole italiane. A suggellare e certificare tutto l'accordo anche il FdAi (Fatto da agricoltori italiani).

Il Biscottificio "Di Leo" ha sostituito l'olio di palma con altri oli (mais e girasole) nelle proprie ricette e, da settembre 2016, produce solo biscotti 'oil palm free'. Con i nuovi prodotti, la Di Leo sta consolidando il proprio posizionamento nel segmento salutistico-integrale, nel quale è già leader di mercato in Puglia e Basilicata. Per rispondere alla crescente domanda di prodotti salutistici l'azienda ha avviato un investimento di circa 8,5 milioni di euro, da completarsi entro i primi mesi del 2018, per costruire un nuovo opificio di 6 mila metri quadri, avviare una nuova linea produttiva di biscotti 'gluten free' e potenziare gli impianti esistenti dedicati alla produzione di biscotti bio e vegani.