

Pasta sempre più autarchica, Barilla annuncia l'uso esclusivo di grano italiano per la Voiello

La pasta italiana diventa sempre più autarchica. Al Teatro Palapartenope di Napoli, in occasione della manifestazione della Coldiretti con diecimila agricoltori provenienti dalle regioni del Sud, Guido Barilla, presidente della Barilla G. & R. Fratelli spa, ha annunciato che lo storico marchio napoletano "Voiello", che fa capo al gruppo, venderà solo pasta fatta da grano italiano al 100 per cento di varietà "aureo" coltivato in Abruzzo, Molise, Puglia e Campania che, per il contenuto proteico e la forza del glutine, può essere considerato il grano duro italiano d'alta qualità nel Sud.

L'ennesima tappa di un percorso che è iniziato nei primi anni della crisi dal Consorzio Agrario di Siena con la pasta dei coltivatori toscani per estendersi poi ad alcune etichette della grande distribuzione (da Coop Italia a Iper) fino ai marchi nuovi o storici più prestigiosi (Ghigi, Valle del grano Jolly Sgamaro, Granoro, Armando, ecc).

Una tendenza rivolta a garantire qualità e sostenibilità della produzione, ma favorita anche dalla volontà di sostenere il lavoro e l'economia italiana in un difficile momento del Paese che spinge i consumatori a privilegiare scelte di acquisto sostenibili che contribuiscono al rilancio del Made in Italy.

"La produzione nazionale degli ingredienti e la sua lavorazione esclusivamente in Italia consente di salvare dall'abbandono interi territori situati in aree difficili nel sud del Paese, ma anche di garantire occupazione e reddito ad agricoltori e lavoratori in un momento di crisi", ha affermato il presidente della Coldiretti Roberto Moncalvo nel sottolineare che "per tornare a crescere il Paese deve saper mettere in rete le sue straordinarie capacità imprenditoriali e le potenzialità dei territori, a cominciare da quelle inesprese del Mezzogiorno".