

Nasce la pasta tracciata dei coltivatori toscani

Arriva sul mercato la Pasta dei Coltivatori Toscani, prodotta esclusivamente con pasta con certificato di tracciabilità che ne testimonia l'origine dal grano toscano. L'iniziativa è stata presentata a Siena nel corso di una manifestazione che ha visto la presenza del presidente di Coldiretti, Sergio Marini, di Tulio Marcelli, presidente di Coldiretti Toscana, e del presidente e del direttore del Consorzio Agrario di Siena e Arezzo, Maria Cristina Rocchi e Pietro Pagliuca.

Proprio il Cap senese è il promotore del progetto che permette al consumatore di acquistare la Pasta dei Coltivatori Toscani ad un prezzo contenuto (circa 75 centesimi per una confezione da mezzo chilo). Ma la pasta made in Toscana ha anche il pregio di essere a km zero visto che tutte le fasi della sua produzione e commercializzazione non comportano lunghi tragitti ed elevato inquinamento. Il prodotto sarà negli scaffali della piccola e media distribuzione dai primi di giugno.

La Pasta dei Coltivatori Toscani costituisce un primo passo verso la realizzazione della Filiera agricola tutta italiana, il progetto lanciato da Coldiretti che ha come obiettivo di sostenere il reddito degli agricoltori eliminando le distorsioni e tagliando le intermediazioni con l'offerta attraverso la rete di consorzi agrari, cooperative, farmers market, agriturismi e imprese agricole di prodotti alimentari al cento per cento italiani firmati dagli agricoltori al giusto prezzo.