

L'ultimo avamposto della pasta di Matera

LA STORIA

Il gruppo Tandoi
mantiene in vita
una tradizione

● La tradizione pastaia continua a vivere col gruppo Tandoi. L'azienda, che ha sede a La Martella e produce la «Pasta di Matera», è una realtà dai grandi numeri: 300 mila tonnellate di grano utilizzate, una produzione di pasta pari a 65 mila tonnellate all'anno, un fatturato che nel 2007 è stato di 91 milioni di euro. Sono 200 i dipendenti nelle tre sedi di Matera, Corato e Corigliano d'Otranto.

A Matera, Tandoi ha il pastificio e un molino. L'azienda, in questi giorni, propone la sua offerta a Tito scalo alla rassegna «Orizzonti Lucani».

«La qualità della pasta di grano duro è al centro di un progetto che coinvolge tutti i principali attori della filiera -

dice **Filippo Tandoi**, presidente e amministratore delegato del gruppo - con l'obiettivo della qualità del prodotto finale, ma con l'ambizione di risolvere un problema legato al territorio agricolo, che a causa della riduzione dei sussidi dettata dalle nuove misure della Pac, negli ultimi anni ha visto una sensibile riduzione delle superficie coltivate a grano duro».

La qualità della pasta, fa presente l'azienda, «dipende essenzialmente dalle caratteristiche del frumento duro, dalla tecnologia e dai processi produttivi. Mentre questi ultimi con la rapida industrializzazione del settore possono essere oggi considerati consolidati, la qualità del grano duro si presenta particolarmente variabile ogni anno e in ogni luogo produttivo.

«Il controllo e la gestione delle caratteristiche della materia prima, a cui contribuisce l'intera filiera, - sottolinea Tandoi - rappresentano una leva strategica per poter rea-

lizzare un prodotto finito di alta qualità. Il mezzo utilizzato in questo caso è quello dei contratti di coltivazione, integrato al riconoscimento di un premio per la qualità prodotta. Il contratto contiene specifiche modalità di produzione e conservazione del grano duro, al fine di ottenere un prodotto idoneo alla produzione di pasta di qualità. Il primo vincolo riguarda la scelta varietale, che va effettuata in un limitato numero di cultivar. Ulteriori regole colturali vanno seguite, inoltre, per quanto riguarda le rotazioni, la densità di semina, le concimazioni ed i trattamenti».

Con la pasta di grano duro, Tandoi sta realizzando lo stesso progetto per la coltivazione del farro, cereale antico, riscoperto grazie alle sue ottime proprietà nutrizionali, oltre a produzioni di paste speciali, in miscela con orzo, soia e avena e di pasta integrale. Ai formati di pasta tradizionali si affianca la produzione di formati di pasta speciali, come ziti, zitoni, fusilli bucati lunghi.