



## **TANDOI A "ORIZZONTI LUCANI" CON LA "PASTA DI MATERA"**

Da maggio 2008 nel pastificio Tandoi a Matera si produce la "Pasta di Matera" trafilata al bronzo di Alta Qualità esclusivamente con grano duro lucano da filiera controllata.

Tandoi con la sua filiera garantisce "Alta Qualità" alla produzione della famosa Pasta di Matera, risultato della totale rintracciabilità e dei rigorosi controlli di tutte le fasi produttive, dalla semina alla raccolta delle migliori varietà di grano duro, prodotte nel territorio incontaminato delle colline materane.

La Pasta di Matera, unica per ruvidezza, colore naturale, perfetta tenuta in cottura e sapore inconfondibile del grano duro lucano, nasce dalla collaborazione con le aziende agricole locali, che utilizzano corrette pratiche agronomiche, dalla macinazione delle miscele di grano del mulino Tandoi e dalla tradizionale trafilatura al bronzo.

*"La qualità della pasta di grano duro è al centro di un progetto che coinvolge tutti i principali attori della filiera pasta" – spiega Filippo Tandoi, presidente e amministratore delegato del gruppo Tandoi – "con l'obiettivo rivolto certamente alla qualità del prodotto finale ma con l'ulteriore ambizione di risolvere un focale 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 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, quindi, delle caratteristiche della materia prima a cui contribuisce l'intera filiera rappresentano una leva strategica per poter realizzare un prodotto finito di alta qualità".*

Il mezzo utilizzato in questo caso, precisa Filippo Tandoi, "è quello dei contratti di coltivazione integrato al riconoscimento di un premio per la qualità prodotta. Il contratto contiene infatti 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".

Nel frattempo si è conclusa la prima campagna con successo, dove si è evidenziata una qualità produttiva elevata. Questo per il consumatore significa avere un prodotto al 100% di grano duro lucano, certificato dalla Det Norske Veritas (DNV), ente internazionale leader nel settore e accreditato per la certificazione dei sistemi di gestione aziendale per qualità, ambiente, sicurezza e certificazione di prodotto.

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