

Solo grano duro del centro-sud Italia per la pasta di Gragnano del Pastificio dei Campi



Il **grano duro** è da sempre uno dei fiori all'occhiello del *Made in Italy* agricolo. Eppure, come hanno segnalato alcune [agenzia di stampa](#)

e [riviste specializzate](#)

nelle scorse settimane, il comparto sta attraversando un momento di profonda crisi: i prezzi del grano duro sono drasticamente calati (meno 35-40% nel 2009) e di conseguenza la produzione ha fatto segnare una riduzione notevole (meno 40%).

Inoltre, per ragioni di convenienza economica, il mercato italiano è stato invaso dalle produzioni di grano duro straniere che mettono ancora più in crisi la coltivazione di questo cereale nelle nostre regioni.

Acquistando il grano duro dagli Stati Uniti, dal Canada, dalla Turchia, dall'Ucraina non ci si rende conto che si mette a repentaglio la sopravvivenza dei coltivatori di grano duro italiano, un prodotto fondamentale non solo per ragioni di provenienza, ma anche e soprattutto per l'altissima qualità.

Al **Pastificio dei Campi** ci siamo impegnati ad acquistare [solo grano duro italiano](#) , *proveniente da zone che non distano più di 250 km da Gragnano, in particolar modo dalla Puglia (per l'85%) e dal Molise (per il 15%)*

. Un cereale straordinario, caratterizzato da un tenore proteico che si aggira intorno al 14%, che determina quindi un'elevata qualità delle semole e della pasta che con queste si produce.

[Giuseppe di Martino](#) lancia un messaggio anche agli altri pastai: "Acquistate grano duro italiano. Le politiche economiche possono indurre a scegliere il grano duro proveniente dall'estero, ma è importante comprare quello coltivato nelle zone di altissima qualità come la Puglia.

grano duro in Italia

Impegniamoci a sostenere economicamente la coltivazione di
, ne trarrà giovamento non solo l'agricoltura

ma anche la qualità dei prodotti finali.”