

# Granoro “Dedicato” e Fico Bologna, due realtà fatte della stessa pasta

scritto da Redazione | 14/09/2017



**Da cinquant'anni in terra di Puglia, il Pastificio Granoro non ha mai abbandonato l'impegno ad esaltare i valori della territorialità, genuinità e ricerca dell'eccellenza. La stessa filosofia che ispira FICO, il parco agroalimentare più grande al mondo, che aprirà a Bologna il prossimo 15 novembre.**

Il 15 novembre è alle porte e, salvo ulteriori slittamenti, verrà inaugurato a Bologna il **FICO** la Fabbrica Italiana Contadina che rappresenta un'assoluta novità internazionale, per estensione e per la felice concretizzazione dei principi di biodiversità.

Il parco agroalimentare più grande del mondo si estenderà su 10 ettari nella prima periferia di Bologna, di cui 2 all'aperto con campi coltivati e allevamenti. Inoltre, funzioneranno ben 40 fabbriche e 40 luoghi di ristoro per coinvolgere i turisti e far vivere loro un'esperienza multisensoriale che parta proprio dal cibo. «Saremo una Disneyworld della realtà - ha dichiarato il

patron di Eataly Oscar Farinetti – grazie a giostre che ci faranno scoprire cose buone e vere e ad una forma di divertimento che farà rima con cultura.»

Gli obiettivi della **Fondazione FICO** sono la diffusione, mediante attività di formazione e promozione culturale, dei valori legati al cibo e alla dieta mediterranea, alla cultura enogastronomica italiana, al corretto stile di vita e di alimentazione, alla conoscenza delle tradizioni e storia dell'agricoltura.

Lo stesso acronimo di FICO – Fabbrica italiana contadina sta ad indicare l'essenza di questo progetto che esalta la cultura della genuinità alimentare priva delle sofisticazioni e contaminazioni che hanno sopraffatto l'antico rapporto con la natura. Accanto ad Eataly, il **FICO**, si fregia di importanti partner come Coop e il patrocinio del Comune di Bologna.

## **Granoro Dedicato, la linea 100% Puglia**

Proprio a proposito di preservazione di elevati standard, non si può evitare di parlare del **Pastificio Granoro**, situato a Corato, che opera da ben 50 anni nel settore della pastificazione.

Tutto nasce nel 1967 dall'intuizione di **Attilio Mastromauro**, discendente da una famiglia di antichi pastai, il quale decide di fondare un pastificio proprio nel cuore del mezzogiorno, una terra conosciuta da sempre per la produzione di grano duro d'eccellenza.

I valori alla base di quest'azienda, sono etica e salvaguardia della qualità. L'impegno costante e la voglia di innovazione, tra le altre cose, hanno fatto sì che nel 2012 venisse presentato il progetto "**Dedicato**", che contempla una linea di prodotti (pasta soprattutto) a filiera corta con un'anima pugliese al 100%.

Tra le prestigiose realtà che vendono questa pasta troviamo **Eataly** che è proprio il gruppo fondato da Oscar Farinetti che ha dato impulso al **FICO di Bologna**. Dunque un incontro tra aziende che hanno puntato sulla stessa filosofia in materia di sana alimentazione, nonostante siano geograficamente distanti.

Ciò che distingue gli alimenti Granoro, da molti altri comunemente presenti sugli scaffali dei supermercati e nei negozi alimentari in genere, è il loro pregio che è il risultato di una selezione attenta della materia prima e di un forte valore assegnato alla tradizione del Made in Italy e, in particolar modo nel caso del progetto "Dedicato", del Made in Puglia.

In riferimento alla pasta, è importante sapere che la semola utilizzata da Granoro per la linea "Dedicato", proviene esclusivamente dalle piccole cooperative della Daunia (Granaio d'Italia); questo consente di ottenere un prodotto finito che, anche in virtù di un elaborato procedimento che prevede la trafilatura al bronzo, alla prova d'assaggio non delude. L'indiscussa qualità di questi prodotti è certificata da "**Prodotti di qualità di Puglia**".

© Articolo di Giulia Piccareta.