

Il buono della pasta

Nell'anno nazionale del cibo italiano, un ruolo di primissimo piano è rappresentato dalla dieta mediterranea, l'alimentazione equilibrata che pone i cereali tra le sue basi. Proprio i cereali sono l'elemento fondamentale della pasta, uno dei cibi che più ci rappresenta nel mondo. In questo panorama gastronomico, però, sono in atto da diverso tempo diatribe sull'origine dei grani, poiché molte aziende preferiscono importare materie prime da ogni luogo del globo, a svantaggio delle eccellenze nostrane. Tra le realtà che si stanno differenziando nel mercato agroalimentare italiano c'è il pastificio Sgamaro, azienda veneta che da più di 70 anni produce pasta con prodotti di eccellenza senza pesare sull'ambiente. Sgamaro è stata tra le prime aziende in Italia a certificare i suoi prodotti fin dall'origine, scegliendo materie prime nostrane e ottenendo la dicitura "100% grano duro italiano". Ad oggi tutta la pasta di grano duro è prodotta con la migliore materia prima del Veneto, della Lombardia, del Friuli e dell'Emilia, garantendo il controllo della filiera e della tracciabilità. L'azienda cerca costantemente di ridurre al minimo il proprio impatto sull'ambiente, non solo privilegiando il più possibile il chilometro zero ma utilizzando energie rinnovabili e acquisendo crediti volontari per compensare le emissioni derivanti dall'attività produttiva. I grani utilizzati da Sgamaro sono tutti biologici e, oltre a quello duro, vengono utilizzati anche grani antichi che sebbene abbiano una resa inferiore rispetto ad altri tipi di grani necessitano di pochi trattamenti. Infine, Sgamaro chiede ai suoi ...

[Consultazione dell'intero articolo riservata agli abbonati](#)

05/10/2018