



Sgamaro, il 2021 è l'annata perfetta per il grano duro italiano: la varietà Marco Aurelio supera il 15% di proteine

*La campagna grano del pastificio trevigiano è un "rito" che si ripete da vent'anni:
un viaggio tra i campi italiani alla ricerca della migliore materia prima,
che nel 2021 ha superato le aspettative*

Castello di Godego (Treviso), 22 luglio 2021 – Oltre 2.000 chilometri percorsi da nord a sud, e ritorno, 6 regioni visitate, circa 30 tra agricoltori e cooperative incontrati, e infiniti campi dorati pronti alla mietitura ammirati dal Veneto alla Puglia, passando per l'Emilia-Romagna: si è ripetuto anche quest'anno il viaggio in Italia di Pierantonio Sgamaro per selezionare il miglior grano duro che si trasformerà nella pasta d'eccellenza Sgamaro.

Un vero e proprio rito che si ripete da vent'anni esatti, da quando – nel 2001 – il pastificio veneto ha scelto di utilizzare solo grano duro italiano per produrre la propria pasta. “Celebriamo questo anniversario con una annata incredibile”, racconta entusiasta Sgamaro, presidente dell'impresa di famiglia. “Il clima di giugno è stato dalla parte di chi ama gustare la pasta di alta qualità e ha premiato il lavoro degli agricoltori nei mesi precedenti. La varietà Marco Aurelio, che utilizziamo per la nostra pasta Etichetta Gialla, ha superato il **15% di proteine** in tutte le aree dove è coltivato: un ottimo risultato, considerando che la media del totale raccolto varia dai 12,50 ai 14 punti percentuali, in base al territorio”.

L'annata 2021 verrà messa in produzione a partire dal prossimo settembre. Nel frattempo, il Marco Aurelio “riposa” nei silos di Cerignola (Puglia) e Castello di Godego (Veneto) di proprietà dell'azienda. Arriva qui subito dopo la mietitura ed è conservato con metodi che evitano l'uso di pesticidi. Verrà poi macinato direttamente nel mulino all'interno del pastificio: una filiera corta e controllata che porta sulla tavola dei consumatori una pasta non solo salutare e con ottime proprietà organolettiche, ma anche sicura. Le giornate di caldo secco dello scorso giugno hanno contribuito alla piena maturazione di un grano duro sano e senza difetti all'aspetto. Anche in aree come l'Emilia-Romagna il **tasso di umidità è stato del 9%**, un valore sorprendentemente più basso della media del totale raccolto, che oscilla di solito tra il 10,5% della Puglia all'11,5% delle regioni più a nord. La ridotta umidità e l'assenza di micotossine favoriranno un'ottima conservabilità della materia prima.

Quest'anno Sgamaro ha stoccato **20mila tonnellate di grano duro** che copriranno la produzione fino al 2022, pari a **14mila tonnellate di pasta** che sarà distribuita sia in Italia sia all'estero. Il prezzo della materia prima sarà concordato come sempre nei prossimi mesi, ma anche in annate non particolarmente favorevoli il pastificio ha riconosciuto una giusta remunerazione ai produttori. “Puntare sul grano duro 100% italiano per noi significa impegnarci a sostenere l'agricoltura locale, anche attraverso un prezzo equo garantito”, spiega Sgamaro. “Consideriamo gli agricoltori partner e, molto spesso, amici con cui condividere giornate nei campi e serate attorno a un tavolo a chiacchierare. Proprio in momenti conviviali come questi sono nati progetti importanti come la ricerca del chicco perfetto per la nostra pasta, la varietà Marco Aurelio”.

Durante il suo viaggio in auto, rigorosamente elettrica, il presidente di Sgamaro si è fermato in tutte le 6 regioni cui il Marco Aurelio è coltivato appositamente per la linea Etichetta Gialla: Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Umbria, Puglia e Toscana. La suddivisione dei terreni in diverse zone tra il nord e il sud dell'Italia assicura all'azienda un grano di alta qualità anche in annate in cui una di queste aree non ha goduto di condizioni climatiche favorevoli. Nel 2021, tuttavia, la produzione è stata eccellente in tutte le regioni.



Nell'arco di 20 giorni, Pierantonio Sgamaro ha incontrato circa 30 tra agricoltori e cooperative, visitandoli direttamente in campo. Qui ha visto con i propri occhi e toccato con la mano il frutto del loro lavoro. "Prima ancora delle analisi in laboratorio, è l'aspetto della granella che identifica la qualità del grano", commenta Sgamaro. "Quest'anno ogni giorno della campagna è stato ricco di soddisfazioni e non vedo l'ora di assaggiare la pasta che produrremo con questo grano: c'è sempre spazio per migliorare".

Sgamaro – Molino e Pastificio

Fondato da Tullio Sgamaro nel 1947, Sgamaro è uno storico pastificio veneto che produce pasta di altissima qualità, frutto del sapere trasmesso all'interno della famiglia e delle intuizioni degli attuali membri alla guida dell'azienda. L'obiettivo di Sgamaro è da sempre portare sulla tavola degli italiani una pasta buona, sana e sicura. Una delle poche realtà medio-grandi del settore ad avere un mulino interno, utilizza dal 2001 esclusivamente grano duro prodotto in Italia: una scelta che da un lato assicura il controllo della filiera e, dall'altro, si traduce in un rapporto diretto e stretto con i fornitori. Sempre alla ricerca del grano perfetto, proprio la collaborazione con gli agricoltori ha portato Sgamaro alla selezione del grano duro Marco Aurelio, dopo 15 anni di studi e prove sul campo, e all'introduzione del farro monococco per produrre pasta a livello industriale con uno dei grani più antichi e dalle elevate proprietà nutrizionali. L'azienda ha sede e produzione a Castello di Godego in provincia di Treviso.

Ufficio Stampa Sgamaro – DAG Communication | [Website](#) | [LinkedIn](#) | [Facebook](#) | [Instagram](#)
Alessia Biondaro | abiondaro@dagcom.com | 349 4221137



www.sgamaro.it



[Pasta Sgamaro](#)



[@pastasgamaro](#)