

## Pasta Sgamaro, filiera corta, taglio artigianale con grano duro del Nord-Est

Il pastificio **Jolly Sgamaro**, azienda del Nord-Est con un fatturato di 14 milioni di euro, una produzione di 120 tonnellate al giorno di pasta, realizzata con grano duro proveniente da 10 mila ettari già da anni fa certificare la sua filiera, 100% italiana, dal Csqa e ora rilancia con una nuova linea di pasta (in distribuzione da fine luglio), dal forte taglio artigianale. La pasta Sgamaro, questo il nome del prodotto, è realizzata con grano duro di antica tradizione locale, prodotto esclusivamente nel Nord-Est. Non un semplice lancio di prodotto, ma una scelta strategica che coniuga la riscoperta della tradizione e le esigenze ecoambientali del consumatore puntando al cosiddetto "km zero", ovvero produzioni realizzate al 100% in loco, con il minimo impatto sull'ambiente.

### Ricerca & Sviluppo, ma anche valorizzazione

"Alla base di questo progetto - afferma **Pierantonio Sgamaro**, presidente del pastificio di Castello di Godego (TV)- c'è una lunga collaborazione con genetisti, che ci ha consentito



Pierantonio Sgamaro  
Presidente del pastificio  
Jolly Sgamaro

di individuare sementi autoctone in grado di garantire la maggiore qualità e con valori nutrizionali ottimali. Nel 2005, sono state testate le nuove varietà e abbiamo selezionato quelle con le rese migliori, anche per incontrare il favore dei produttori di cerealicoli. Abbiamo, quindi, ristrutturato una linea di produzione per dedicarla esclusivamente a questa nuova pasta, che seguirà il pro-

cesso tradizionale di lavorazione, cioè a bassa temperatura e trafilata in bronzo, come si faceva 100 anni fa". La nuova linea di Sgamaro si colloca in una posizione medio alta di fascia di prezzo e, tra le referenze, oltre ai filoni tradizionali di pasta lunga e corta, propone anche i "bigoli", spaghetti locali, che saranno realizzati anche nella versione al radicchio, altro prodotto tipico di Treviso e del Veneto.



### La comunicazione al consumatore.

"Abbiamo preferito investire sulla ricerca di sementi, farine e formati -aggiunge il presidente del pastificio-. Per il nuovo marchio Sgamaro, abbiamo puntato sul valore del

legame con il territorio, sul rapporto diretto con chi produce il grano e quindi sulla materia prima come requisito di elevata qualità". Concetti ben recepibili dal consumatore, sempre più coinvolto dalle tematiche del cibo buono, che valorizza le produzioni locali. **Tiziana C. Aquilani**