



PIZZA E PASTA ITALIANA
Mensile

**Ciro Salvo alfiere di Grano
nostrum, la nuova farina di
Molino Caputo da grani 100%
del Sud Italia.**

Grano nostrum è la farina di Molino Caputo da grani 100% del Sud Italia: un progetto nato cinque anni fa, frutto di una ricerca condotta sui semi e le varietà in sei regioni del Sud Italia - Campania, Puglia, Molise, Abruzzo, Basilicata e basso Lazio -, e che ha dato luogo al primo Contratto di filiera di grano tenero del sud Italia.

La farina prodotta è di tipo 0, di media forza, cento per cento italiana, e vede come alfiere il pizzaiolo **Ciro Salvo** di 50 Kalò che la utilizzerà nelle sue pizzerie.

«Poter sfornare una pizza 100% italiana, a cominciare dalla farina, è un progetto che mi appassiona», spiega **Ciro Salvo**, «Ho sempre creduto nell'eccellenza campana, tutti i giorni cerco di valorizzare attraverso le mie pizze le produzioni di piccoli artigiani locali, dal pomodoro all'olio extravergine d'oliva, dai latticini ai salumi, agli ortaggi che scelgo per le mie pizze vegetali. Con un impasto da farina di alta qualità, proveniente solo da grano italiano, del Sud Italia, è come chiudere un cerchio».

Ad oggi partecipano a Grano nostrum un gruppo nutrito di agricoltori che insistono su 3000 ettari sparsi nelle regioni del Sud grazie ad un contratto di filiera premiante che tutela il lavoro dei piccoli imprenditori agricoli, che favorisce la ricerca scientifica, il lavoro in campo, dalla semina al raccolto, sino alle tecniche di stoccaggio per rendere il più possibile omogenea la resa agricola durante tutto l'anno e in modo naturale.

PIZZA NEWS
a cura della redazione

Cattel SpA, distributore in Italia di Future Farm, intensifica la good practice per gli obiettivi dell'agenda 2030

www.cattel.it

Cattel, brand leader nella distribuzione di prodotti made in Italy nel canale HoReCa, nel 2021 si dedica anche a chi vuole ridurre il consumo di carne: per questo crea, sviluppa e per performance personali. Non a caso ha affidato con Future Farm, azienda leader tech italiana che sviluppa prodotti innovativi 100% per creare la migliore carne a base vegetale.

Ingrédients vegetali certificati, prodotti responsabilmente, e packaging sostenibili: le sfide del settore di essere carne, la gente risponde agli attuali problemi climatici e con contributo concreto al raggiungimento degli obiettivi dell'agenda 2030 per l'adozione di pratiche più sostenibili per l'ambiente e il cambio climatico.

Cattel, già certificata e sostenibile al vertice ambientale, ha scelto l'approvazione del progetto italiano di distribuzione di Future Farm in Italia. Nel nostro bellissimo assortimento, composto da oltre 2000 prodotti di qualità di massima sostenibilità, quali: carni vegetali e tradizionali, non poteva mancare una proposta per i vegetali di altissima qualità come quella di Future Farm, ha dichiarato Simone Farnetti, category manager carne dell'azienda.

Ad oggi partecipano a Grano nostrum un gruppo nutrito di agricoltori che insistono su 3000 ettari sparsi nelle regioni del Sud grazie ad un contratto di filiera premiante che tutela il lavoro dei piccoli imprenditori agricoli, che favorisce la ricerca scientifica, il lavoro in campo, dalla semina al raccolto, sino alle tecniche di stoccaggio per rendere il più possibile omogenea la resa agricola durante tutto l'anno e in modo naturale.



Ciro Salvo alfiere di Grano nostrum, la nuova farina di Molino Caputo da grani 100% del Sud Italia.

Grano nostrum è la farina di Molino Caputo da grani 100% del Sud Italia: un progetto nato cinque anni fa, frutto di una ricerca condotta sui semi e le varietà in sei regioni del Sud Italia - Campania, Puglia, Molise, Abruzzo, Basilicata e basso Lazio -, e che ha dato luogo al primo Contratto di filiera di grano tenero del sud Italia.

La farina prodotta è di tipo 0, di media forza, cento per cento italiana, e vede come alfiere il pizzaiolo **Ciro Salvo** di 50 Kalò che la utilizzerà nelle sue pizzerie.

«Poter sfornare una pizza 100% italiana, a cominciare dalla farina, è un progetto che mi appassiona», spiega **Ciro Salvo**, «Ho sempre creduto nell'eccellenza campana, tutti i giorni cerco di valorizzare attraverso le mie pizze le produzioni di piccoli artigiani locali, dal pomodoro all'olio extravergine d'oliva, dai latticini ai salumi, agli ortaggi che scelgo per le mie pizze vegetali. Con un impasto da farina di alta qualità, proveniente solo da grano italiano, del Sud Italia, è come chiudere un cerchio».