Gruppo Casillo, nasce il nuovo progetto di Filiera Prime Terre

casillo-c63d1373

Il **Gruppo Casillo**, leader mondiale nella trasformazione e commercializzazione del grano duro, ha siglato un importante accordo con il **Pastificio Gentile**, altra icona del made in Italy. Quando due aziende fortemente radicate al territorio e alle tradizioni si incontrano, non può che nascere qualcosa di buono: **Beniamino Casillo**, Ceo di Gruppo Casillo e **Alberto Zampino**, Ceo di Pastificio Gentile, annunciano la nascita del nuovo progetto di **Filiera Prime Terre - Grano 100% Campano** che sarà presentato ufficialmente alla stampa durante il Press Lunch “Alla Ricerca della territorialità: Prime Terre e le regioni del grano” nell’ambito della 41ma edizione di **Host Milano**.

Prime Terre, progetto di filiera regionale certificata avviato da Casillo nel 2016, affonda esattamente le sue radici in Puglia, terra natia di Casillo, granaio d’Italia, regione storicamente vocata all’agricoltura e alla coltivazione del grano duro. Sin da subito però guarda lontano: all’Italia e a tutte le regioni dalla indiscutibile vocazione cerealicola. Comincia così il viaggio di Prime Terre alla ricerca delle farine e semole che parlano e profumano della terra in cui sono nate. Un lavoro fatto sul campo, con infinito amore e a stretto contatto con chi, quotidianamente, lavora i campi per far crescere piante sane e poi spighe rigogliose nel rispetto dei cicli della natura. Un viaggio attraverso l’Italia, chilometro per chilometro, alla ricerca delle espressioni più autentiche della cultura contadina italiana.

Il nuovo progetto di Filiera Prime Terre - Grano 100% Campano valorizza il territorio e incentiva la rinascita dell’economia locale attraverso la collaborazione con gli agricoltori campani il cui grano seminato, coltivato e raccolto nelle province di **Caserta, Benevento e Avellino** sarà l’anima della pasta prodotta con Grano 100% Campano in vendita nei prossimi mesi. Una pasta a "km vero", quella prodotta con Grano 100% campano, che andrà ad aggiungersi alla già vastissima gamma di formati prodotti artigianalmente dal Pastificio Gentile con i grani provenienti dalla Puglia e dalla Basilicata.

Oggi il Gruppo Casillo stringe un patto con il Pastificio Gentile, uno degli storici opifici artigianali che hanno reso la città di Gragnano famosa in tutto il mondo per la sua pasta. La 41ma edizione di

HostMilano, fiera leader mondiale dedicata al mondo della ristorazione e dell'accoglienza, sarà teatro della presentazione di questo importante accordo. L'appuntamento è per venerdì 18 ottobre alle ore 12 presso il Padiglione 4 – stand M36 – N 35: al termine della conferenza di presentazione, si terrà uno **showcooking** a cura della signora Maria – anima del Pastificio Gentile – e dello chef **Gabriele Tirabassi**.

"Il progetto di Filiera Prime Terre - Grano 100% Campano - spiega Beniamino Casillo - è un importante tassello che va ad aggiungersi allo straordinario progetto di filiera regionale Prime Terre che abbiamo avviato nel 2016. Il nostro impegno nella selezione, regione per regione, dei migliori grani teneri e duri non si ferma anzi, mira a espandersi. Dalle farine e dalle semole 100% regionali ai prodotti finiti: la collaborazione con lo storico Pastificio Gentile e la produzione della Pasta di Grano 100% Campano ben esprimono la nostra idea di economia circolare in cui tutti i protagonisti, dal coltivatore al produttore passando per il consumatore, vivono in armonia con l'ambiente che abitano adoperandosi nella tutela e nella trasmissione delle sue vocazioni e delle maestranze che ne garantiscono la prosecuzione e lo sviluppo".

"Nel Gruppo Casillo abbiamo trovato il partner ideale per perseguire il nostro obiettivo di accorciare ancora di più la filiera concentrandoci sui grani campani", commenta Alberto Zampino. "La semola con cui è prodotta questa pasta percorre pochissimi chilometri prima di arrivare al nostro pastificio e custodisce in sé la qualità garantita da Casillo ma soprattutto la nostra volontà di voler lavorare nel territorio e per il territorio favorendo l'economia locale".