

RUSTICHELLA, A PENNE LA TREBBIATURA DEL GRANO DURO 100 PER CENTO ABRUZZESE

17 Luglio 2020

di **Redazione**



PIANELLA – È tempo di trebbiatura per Rustichella d'Abruzzo, il pastificio di Pianella (Pescara).

Raccolti i primi 17 ettari di grano duro 100% abruzzese pronti per la nuova produzione.

Siamo alla Tenuta San Pellegrino, a Penne (Pescara), da dove si possono ammirare le vette del Gran Sasso e le colline dell'area Vestina. È qui che inizia la trebbiatura 2020 di Rustichella d'Abruzzo su un terreno di 17 ettari di grano duro San Carlo.

Dal raccolto di questa varietà di grano duro – informa una nota dell’azienda – sarà ricavata la semola utilizzata per produrre ben sei formati della tradizione abruzzese. Al centro del processo agricolo l’accordo di filiera con i produttori locali che garantisce una qualità di grano ottimale e dall’alto contenuto proteico su un terreno che gode di perfette condizioni climatiche che lo stesso grano richiede.

Un team di esperti pastai e tecnologi invece monitora ogni fase dalla crescita del grano fino alla sua maturazione per garantire la migliore resa possibile.

Questo non solo certifica il forte legame che Rustichella d’Abruzzo ha con il territorio – continua la nota – ma il recupero di un sistema agricolo che tende a salvaguardare un’economia locale destinata altrimenti a scomparire. Anche le materie prime sono così tutelate insieme a quell’artigianalità di cui Rustichella d’Abruzzo è portavoce in ben 70 Paesi.