

Dimora, pasta e taralli che parlano di sole, terra e grano pugliesi

10 Giugno 2025



DELICETO – Pratiche agricole sostenibili per preservare fertilità del suolo, ridurre l'impatto ambientale e mantenere la biodiversità, pochissimi pesticidi e fertilizzanti chimici, ed energie rinnovabili per il funzionamento degli impianti. Non ci sono solo scelte orientate alla sostenibilità dietro Dimora, ma alla base c'è il rispetto per la terra e per l'ambiente tramandato di generazione in generazione.

Quella di Dimora, sui Monti Dauni in Puglia è la storia di un'azienda di famiglia, e di un'arte tramandata di generazione in generazione.



Tutto inizia alla fine degli anni '90 quando **Lara Natale** eredita i terreni acquistati in Contrada Piano Amendola, a Deliceto (Foggia), nel 1959 da nonno **Peppe** e nonna **Rocchina** poi ceduti ai genitori **Benito** e **Rocchina**.

Nel 2000, Lara insieme a suo marito Rocco, decide di continuare in quell'attività di famiglia e di investire nell'azienda. Nel 2020, dopo 20 anni di esperienza maturata, nasce il brand Dimora che attualmente vanta la produzione di vari formati di pasta classica, integrale e per bambini, oltre alla selezione di semole e farine, legumi e prodotti da Forno, tutti prodotti con il grano duro proveniente esclusivamente dai terreni agricoli di proprietà.



Lara Natale

“Questa per me non è solo un’azienda agricola, come dico ai miei figli è casa nostra, la nostra Dimora”, dice Lara Natale. Da qui il nome dell’azienda, “ma è anche il nostro sole, il nostro grano e la nostra terra”.

“Negli anni abbiamo deciso di adottare tecniche di coltivazione che favoriscono la rotazione delle colture, la coltivazione di piante da copertura e l’utilizzo di compost e concimi organici”, spiega ancora. La scelta di seguire pratiche agricole sostenibili che preservino la fertilità del suolo riducendo l’impatto ambientale e mantengano la biodiversità, porta l’azienda ad ottenere la certificazione di Azienda Agricola Biologica.



Il grano alla base di tutti i prodotti è un biologico Monovarietale, scelto in base alle caratteristiche del terreno e alle condizioni climatiche della zona. Il tempo tra la raccolta e la molitura è brevissimo, e la conservazione e lo stoccaggio avvengono in ambienti freschi, asciutti, al riparo da umidità e luce.

Oltre alla pasta, in tutti i formati, da quelli tipici pugliesi a quelli più classici, fino alle pastine, ci sono poi frise e taralli pugliesi. Questi ultimi accompagneranno le degustazioni in programma ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato agli spumanti italiani, organizzato da *Virtù Quotidiane* con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, in programma per la sua terza edizione all'Aquila, a Palazzo dell'Emiciclo, dal 21 al 23 giugno.

