



The Italian Food Company. Since 1877.

USIAMO SOLO GRANI DI ALTA QUALITÀ

Essere il più grande produttore di pasta al mondo è una grande responsabilità e per riuscirci selezioniamo solo i grani duri della migliore qualità, coltivati nel modo più sostenibile, coerentemente con il nostro impegno a prenderci cura delle persone e del pianeta.

In tutte le geografie in cui produciamo pasta, lavoriamo con gli agricoltori locali per valorizzare la filiera in termini di qualità e di sostenibilità economica, ambientale e sociale. Lo facciamo applicando il **Codice di Agricoltura Sostenibile Barilla**, e sviluppando buone pratiche agronomiche insieme a università e centri di ricerca.

I progetti sulla filiera del grano duro sono particolarmente avanzati in Italia, dove il percorso per una filiera integrata e sostenibile è iniziato negli anni '90, attraverso la collaborazione con mugnai, cooperative e consorzi; arricchendosi, nel tempo, di strumenti come i contratti di coltivazione e di investimenti in innovazione e digitalizzazione.

Questo percorso ci ha consentito, nel 2019, di sottoscrivere un **Protocollo d'intesa con il Ministero dell'Agricoltura**, in cui il Gruppo si è impegnato a incrementare gli acquisti di grano duro italiano, e di arrivare a un risultato straordinario: per i formati classici della pasta Barilla destinata al mercato italiano, utilizziamo **grani 100% italiani**, scelti tra le varietà migliori e caratterizzati da alto contenuto di proteine, elevata qualità del glutine, colore giallo dorato e basso contenuto di sali minerali.

Per la nuova pasta Barilla abbiamo integrato quattro esclusive varietà di grani duri coltivate in 13 regioni italiane. Inoltre, grazie ad un continuo rinnovamento e ammodernamento di tutte le fasi della produzione, abbiamo ridisegnato le geometrie dei principali formati, aumentandone spessori e diametri.

Siamo così arrivati a uno straordinario risultato di prodotto, derivato di un processo ad alto valore aggiunto: sostegno delle aree d'Italia a minor sviluppo economico, attenzione al territorio e redistribuzione delle risorse alle comunità locali, riduzione dell'impatto ambientale attraverso pratiche agricole sempre più sostenibili.

Questi principi si concretizzano in un prospetto in dieci punti – **Il Manifesto del Grano Duro** – che contiene gli impegni dell'azienda per una pasta di qualità con grani duri italiani e prodotta responsabilmente.

*“Questo progetto, di cui il prodotto finale è solo il risultato più evidente, rappresenta il nostro impegno a investire sull'agricoltura italiana, con l'obiettivo di avere sempre più grano duro nazionale di alta qualità coltivato in modo sostenibile – spiega **Paolo Barilla, Vicepresidente del Gruppo** – Arriviamo oggi ad un risultato straordinario, derivato da molti anni di ricerca sulla materia prima e di lavoro sull'intera filiera, frutto degli accordi realizzati con oltre 8mila agricoltori italiani e del Protocollo d'intesa siglato a fine dello scorso anno con il Ministero dell'Agricoltura”.*



IL MANIFESTO DEL GRANO DURO

La nostra visione di un grano duro di qualità

Il nostro modello di filiera integrata

