

TREND

Conoscere esattamente la quantità di grano duro prodotto e la sua qualità per produrre pasta. È l'obiettivo del sistema «**Fruclass**» con il quale sono state mappate 410mila tonnellate in tutta Italia di grano duro per premiare l'approvvigionamento di qualità. Un progetto per mappare la quantità e la qualità e premiarla e che interessa oltre 70 centri di ritiro dislocati in 19 diverse province italiane. L'iniziativa, a cui aderiscono **Alleanza delle Cooperative Agroalimentari, Assosementi, Cia, Compag, Confagricoltura, Copagri, Ital-mopa** e **Unione Italiana Food**, vede l'apporto dell'**Università della Tuscia**. I risultati finali dei primi tre anni di sperimentazione saranno presentati domani alle 11 a Palazzo della Valle a Roma.

— © Riproduzione riservata —

ARTICOLO NON CEDIBILE AD ALTRI AD USO ESCLUSIVO DEL CLIENTE CHE LO RICEVE - 3041



Superficie 6 %