



## Introduzione

**De Matteis Agroalimentare SpA** manifesta, *in primis*, il proprio apprezzamento nei riguardi dell'avvio dell'indagine conoscitiva sul *Made in Italy* da parte della Commissione Attività Produttive della Camera dei Deputati. Esprime, inoltre, il suo più sentito ringraziamento per essere stata invitata a fornire il proprio contributo per la valorizzazione e lo sviluppo delle strategie di export del Paese.

L'azienda, nata a **Flumeri (AV)** nel **1993**, rappresenta uno dei principali player nel mercato della **pasta di grano duro** in Italia e nel mondo. Sin dalla sua fondazione, la filosofia aziendale è stata incentrata sul **miglioramento qualitativo** dell'intera **filiera del grano duro nazionale**, sostenendo e valorizzando l'**agricoltura italiana** con il suo enorme patrimonio di cultura e tradizione.

In particolare, l'azienda esporta in oltre **40 Paesi**, per un **fatturato** (nel 2022) di 216 milioni di euro realizzato per l'80% all'estero. Nel corso del 2019 è stata aperta una **filiale negli Stati Uniti**, per seguire più da vicino un mercato che rappresenta il primo Paese di export, seguito dai mercati europei e dal Regno Unito.

Inoltre, **De Matteis Agroalimentare** possiede **due stabilimenti produttivi**: uno in **Campania** a Flumeri (Avellino) e uno in **Umbria** a Giano (Perugia). Infine, l'azienda impiega oggi **270 dipendenti**, all'interno di un modello organizzativo manageriale, ma ancorato a forti valori familiari.

## Filiera Armando – valorizzazione delle eccellenze italiana

**Pasta Armando**, marchio premium del pastificio De Matteis che distingue la pasta di alta qualità, è prodotta con il **grano 100% italiano della "Filiera Armando"**, commercializzata in Italia e in circa 40 Paesi esteri.

La **Filiera Armando**, nata nel 2010, è oggi unica nel panorama italiano poiché prevede la **firma di un accordo diretto** con ogni **singolo coltivatore**. La sottoscrizione del "**Patto Armando**" implica l'osservanza di un rigoroso **Disciplinare**, composto da molteplici **pratiche agricole virtuose**.

Nello specifico, l'agricoltore si impegna a **seminare le varietà di grano duro suggerite** con l'azienda e a **coltivarle** nel rispetto del **disciplinare**, mentre De Matteis fornisce **l'assistenza** in campo di uno staff tecnico dedicato e acquista **il raccolto riconoscendo una premialità all'agricoltore**. Il **compenso agli agricoltori**, inoltre, **aumenta proporzionalmente** ai parametri di **qualità** del raccolto.

Questo *modus operandi* permette di valorizzare il **lavoro di tutta la filiera**, dalla materia prima all'agricoltore, dall'agricoltore all'azienda, dall'azienda al consumatore finale. Il **prodotto finale**, derivante da un **grano** dall'elevato **contenuto proteico** e dalle eccellenti **caratteristiche organolettiche**, garantisce una **pasta di alta qualità**.

Tutto il percorso descritto ha un chiaro **fattore preponderante**: il **riconoscimento** e la strenua **difesa** delle eccellenze del **Made in Italy**. Difatti, i **risultati** prodotti dall'accordo di **Filiera Armando** sono importanti e concreti:

- **sostenibilità economica**: oltre **10 milioni di euro distribuiti agli agricoltori** aderenti alla Filiera Armando, per effetto della premialità legata al miglioramento della qualità del grano.
- **resa qualitativa del grano**: il grano prodotto in questi 11 anni dalla Filiera Armando, grazie alle pratiche virtuose derivanti dall'applicazione del disciplinare di coltivazione, ha raggiunto **livelli proteici superiori di circa il 20% rispetto** alle medie nazionali (pubblicate dai **rapporti CREA**).



## Metodo Zero Residui – sicurezza e sostenibilità alimentare

In un settore così caratterizzato dall'**export**, in cui l'*italian sounding* rappresenta una realtà con la quale confrontarsi, è chiara la necessità di implementare dei **metodi di produzione** che **rafforzino e certifichino il Made in Italy**. De Matteis Agroalimentare SpA, in tal senso, crede fortemente che un **prodotto italiano di alta qualità** si debba identificare in severi standard di **sicurezza** e di **sostenibilità alimentare**.

Ponendosi questi punti fermi, l'**azienda** ha ottenuto l'innovativa **certificazione Metodo Zero Residui di Pesticidi e Glifosato** da parte dell'ente di certificazione Bureau Veritas®. Pasta Armando può infatti dichiarare – per le sue due linee di **pasta di semola di Grano duro e Le Pastine** – lo **zero tecnico (meno dello 0,00001 g/kg)** dei residui dei più diffusi prodotti **fitosanitari** utilizzati nella **coltivazione** e nella **conservazione del grano duro** impiegato per produrle, come ad esempio il glifosato.

Inoltre, a giugno 2022, l'azienda è stata selezionata – insieme ad altre eccellenze italiane nel settore agrifood – come componente di "**Agritech**", il **Centro Nazionale per lo sviluppo delle Nuove Tecnologie in Agricoltura**, un progetto che vale circa **350 milioni di euro**, di cui 320 milioni a carico del PNRR. Il **Centro Agritech** – che conta **circa 50 attori** distribuiti su tutto il territorio nazionale tra Università, imprese e centri di ricerca – nasce con l'ambizione di combinare le **migliori competenze scientifiche** per rendere l'**industria agroalimentare italiana più competitiva e sostenibile**, al fine di favorire l'adattamento ai **cambiamenti climatici**, la riduzione dell'**impatto ambientale nell'agrifood**, lo sviluppo delle **aree marginali**, la **sicurezza**, la **tracciabilità** e la **tipicità delle filiere**.

La **vision** dell'azienda – l'importanza di soddisfare il rispetto dei **requisiti dei clienti**, l'**integrazione** delle **attività** in maniera compatibile con l'**ambiente esterno**, il **monitoraggio** continuo del **Sistema di Gestione Integrato**, la **prevenzione dell'inquinamento** e la **riduzione dell'impatto ambientale** di tutti i processi produttivi – è alla base dei risultati raggiunti e di quelli futuri.

In conclusione, **De Matteis Agroalimentare SpA** si pone l'obiettivo di rappresentare una realtà aziendale che, per i **metodi innovativi utilizzati** e l'attenzione posta su ogni **elemento** che compone la **Filiera**, sia un **soggetto capofila** nella **tutela del Made in Italy**.



## Le nostre proposte a tutela del Made in Italy

Alla luce dell'esperienza pluridecennale maturata dall'azienda nell'industria della pasta e del suo significativo contributo all'export del Paese, **De Matteis Agroalimentare SpA** evidenzia la sussistenza di diversi elementi che **ostacolano la capacità espansiva dei prodotti italiani** verso i mercati europei e internazionali. L'occasione è gradita, dunque, per avanzare alcune proposte che, se accolte, potrebbero produrre **performance di esportazione** ancor più significative sui mercati esteri:

- Nell'ottica di sostenere le imprese esportatrici italiane, occorre che il Governo vigili sull'andamento delle **tariffe per le tratte marittime** che, complice l'emergenza pandemica, hanno subito incrementi del 500%-600% nel 2022, mettendo a rischio la prosecuzione delle attività di esportazione di molte aziende italiane. Anche se recentemente i noli del trasporto marittimo sono diminuiti, bisogna rilevare che le tariffe dei container tra Cina ed Europa hanno mostrato un lieve aumento a inizio 2023, per cui occorre continuare a **mantenere alta l'attenzione** su questo tema.
- Serve poi promuovere **strumenti di gestione del rischio** che permettano alle imprese di trasformazione alimentare di tutelarsi dalla **volatilità dei prezzi**, laddove per il grano duro non esiste un mercato a termine. Infatti, la possibilità delle aziende di dotarsi di **maggiori strumenti di copertura** consentirebbe loro di non essere vittime di **fenomeni speculativi** e programmare con maggiore sicurezza la propria attività nel medio-lungo termine, così rafforzando lo strumento delle **filiere**.
- Inoltre, per incrementare la resa nazionale di pasta, occorrerebbe avere dei dati – il più possibile aggiornati – sui **terreni non coltivati**, in modo da capire se siano utilizzabili e se ci siano aziende interessate a impiegarli, per aumentare le produzioni e anche per mettere in sicurezza il territorio.
- Sempre con l'obiettivo di accrescere la produzione nazionale agricola, è necessario dedicare una particolare attenzione alla **formazione degli agricoltori**, al fine di favorire la costituzione di una **classe cerealicola competente** e in grado di cogliere le **opportunità** offerte dall'**agricoltura digitale** in termini di **fertilità del suolo, risparmio idrico**, riduzione dei **fitofarmaci**, e rendere più efficiente e remunerativa l'attività agricola su una **coltura strategica per l'agroalimentare italiano** come il grano duro.
- Attraverso una più forte collaborazione con gli enti di ricerca italiani dedicati alle filiere agroalimentari, come il **CREA**, si potrebbero finanziare **progetti** per individuare **nuovi genotipi di grano duro con rese e qualità superiori** alle varietà già esistenti.
- Infine, nell'ottica di sostenere il **settore della trasformazione alimentare** e di incentivare il ricorso alla **cogenerazione** – indicata come pratica virtuosa per promuovere una sana politica ambientale – sarebbe opportuno permettere anche alle **imprese gasivore ed energivore** – che utilizzano energia termica prodotta, appunto, tramite impianti di cogenerazione – di accedere ai **contributi** riconosciuti alle imprese a forte consumo di gas naturale.