Scritto da Red.
Sabato 09 Dicembre 2023 12:41



AVELLINO – Agroalimentare e sperimentazione nel convegno "Irpinia terroir di tradizione e innovazione" mercoledì 13 dicembre 2023 (ore 10.30) presso il circolo della stampa' di Avellino.

Un nuovo scenario per l'Irpinia che promuove l'agroalimentare di qualità con le produzioni derivati dai progetti scientifici NobilLapio e NobilFrutta, NobilCereali realizzati dall'An.Fo.S.C. - Associazione Nazionale Formaggi sotto il cielo e il Gal Aisl Irpinia Sannio.

Irpinia, non solo vino. Il piano scientifico parte dal valore identitario del territorio, mettendo in campo le materie prime quali grano, frutta, api e miele. Gli obiettivi della rete di enti ed imprese, ha messo in indagine il ruolo del suolo, dell'aria, del clima per comprendere cause e fattori determinanti che vanno ad incidere sul profilo analitico del cibo dimostrando e promuovendo un modello produttivo riconoscibile. L'An.Fo.S.C. - Associazione Nazionale Formaggi sotto il cielo e il Gal Irpinia Sannio-Cilsi hanno promosso ed attivato alcuni progetti di ricerca per comprendere i fattori che mettono in relazione territorio, sistema di produzione e livello qualitativo di alcuni di questi prodotti. Difatti, sono stati studiati e testati il grano, quindi pane e pasta, la frutta, i fichi di San Mango e le mele di Grottolella, il Lammiccato ed i mieli di Lapio.

Attesi per l'incontro di mercoledì 13 gli interventi di Angelo Frattolillo, presidente del Gal Irpinia Sannio-Cilsi su "Quando la domanda di ricerca viene dal territorio", Roberto Rubino, presidente An.Fo.S.C. su "La biodiversità è il legame con il territorio!", Angela Capece, docente"Unibas - Università degli studi della Basilicata su "Lieviti autoctoni e il ruolo delle api", Angelo Silano, partner NobiLapio su "Il ritorno del Lammiccato" e Francesco Romano, capofila progetto NobilFrutta su "La commercializzazione dei prodotti metodo nobile".

A dare un chiarimento sul percorso scientifico, il presidente Rubino così si è espresso: “Il primo concetto da affrontare è certamente quello del terroir, che spesso si utilizza facendo riferimento al settore del vino ma nel mondo del cibo ci siamo mai chiesti cos’è il terroir? Una mela del territorio può esserlo solo perché porta il nome del Comune di provenienza, ad esempio, chiamandosi ‘mela bianca di Grottolella’? Che cos’è che alle mele, alle patate, ai formaggi da una specificità identitaria? Ma soprattutto come la misuriamo? Da qui è partita la nostra sfida, motivandoci poi ad allargare il ragionamento all’altro concetto, il cibo, fattore che strettamente si lega al primo. Nel mondo del cibo si studia molto la parte volatile e odorosa perché rappresenta il primo approccio alla materia. Il cibo però deve rispondere alla parte nutrizionale e soddisfare il gusto. Come il terroir è strettamente legato al valore nutrizionale? Quali molecole bisogna studiare per scoprire questa importante relazione tra alimento nel suo significato alimentare e territorio? Da tutte queste domande abbiamo avviato, insieme al Gal Irpinia Sannio Cilsi e ad alcuni Centri di Ricerca ,alcuni progetti di ricerca e sperimentazione per capire in che modo il territorio influenza il gusto e e la specificità di alcune materie prime”.