Scritto da Red.
Domenica 15 Novembre 2020 11:10



GROTTAMINARDA – Nasce a Grottaminarda la filiera che porterà alla prima farina 100% irpina. Nel campo dimostrativo del molino Scoppettuolo è stato gettato il primo seme per un raccolto di grano che, nella prossima estate, sarà macinato per dare vita alla nuova farina “L’oro d’Irpinia”.

La farina, frutto del risultato del lavoro in filiera di agricoltori e stoccatori esclusivamente irpini, sarà utilizzata soprattutto per la produzione della migliore pizza napoletana. “Il nostro progetto - precisa Saverio Ciampi, vicepresidente dell’Associazione grani tradizionali italiani (Agti) - nasce con l’obiettivo di valorizzazione le risorse locali per arrivare ad un prodotto finale di qualità eccelsa. Abbiamo avuto il merito di selezionare la migliore materia prima e mettere in rete un numero notevole di operatori, a conferma che anche al Sud, e in Campania in particolare, è possibile cooperare e lavorare in filiera. In Basilicata abbiamo già portato avanti con successo un’esperienza simile: siamo convinti che anche l’Irpinia saprà rispondere al meglio alla nostra sollecitazione”.

In prima linea ci sono anche l’Università degli Studi di Salerno e l’Ordine degli agronomi di Avellino. “Il nostro corso di laurea – precisa la professoressa Enrica De Falco del corso di Agraria del Dipartimento di Farmacia – opera da sempre in sinergia anche con gli Ordini professionali campani, in modo da avere un rapporto stretto e collaborativo con il territorio. Siamo impegnati ogni giorno in una capillare azione a sostegno e supporto dell’agricoltura campana”. L’attenzione dell’Ateneo è ora rivolta anche all’Irpinia, ed al settore cerealicolo in particolare. “Seguiremo con attenzione questo progetto in tutte le sue fasi. La filiera, come peraltro espressamente indicato dalle direttive europee, è il modello al quale bisogna guardare anche in agricoltura per garantire un uso ottimale delle risorse, nell’ambito di un processo ecosostenibile che porti a prodotti di qualità. Ed è questo – precisa la docente universitaria - il percorso che seguirà anche la nuova iniziativa nata in Irpinia”.

I semi e il concime utilizzati saranno forniti da due aziende leader di settore, Apsov Sementi e Cifo, entrambe rappresentate dall'agronomo Gerardo Perillo, tra i promotori del progetto insieme all'imprenditore Ciriaco Scoppettuolo. "È una sfida affascinate – precisa il titolare di molino Scoppettuolo, azienda nata nel 1981 e diventata negli anni rifermento anche all'estero – che conferma le straordinarie potenzialità del nostro territorio. La grande partecipazione di agricoltori e stoccatori è un segnale positivo: c'è voglia di condividere un progetto ambizioso, immaginato per esaltare l'assoluta qualità delle nostre produzioni. Mai come in questo periodo di emergenza socio-economica c'è bisogno di puntare sulle nostre eccellenze per continuare a fare la differenza sui mercati nazionali e internazionali".

È pronto a dare il suo contributo anche l'Ordine degli Agronomi di Avellino, guidato da Ciro Picariello che rappresenta anche la Federazione Campana. "È un'iniziativa lodevole che ha il merito di valorizzare il clima e il terreno, due risorse straordinarie della nostra provincia. Ma, soprattutto, rilancia ulteriormente la cerealicoltura, settore di riferimento della nostra provincia che ha saputo rinnovarsi e riconvertirsi alle nuove tecniche di coltivazione biologiche. Seguiremo con grande attenzione ogni fase del processo, dalla semina alla raccolta, con l'obiettivo di arrivare ad un prodotto finale di eccellenza, garanzia di una pizza unica ed eccezionale". Picariello sottolinea con soddisfazione anche la capacità degli operatori locali di fare rete. "La nostra provincia è divisa in piccoli e piccolissimi appezzamenti: l'unione – osserva - è quindi una condizione necessaria per fare impresa e crescere".

La farina "L'oro d'Irpinia" sarà uno degli ingredienti di punta della pizza napoletana, come confermato da Luciano Sorbillo, titolare di sette pizzerie in tutt'Italia. "Parliamo di una farina che ha qualità uniche in termini di estendibilità, con la conseguente possibilità di gestire il panetto per più ore. Poi il colore, l'aroma e il profumo del grano irpino sono il valore aggiunto, il punto di forza che ha consegnato alla Campania la leadership assoluta nella realizzazione di un alimento straordinario e unico come la nostra pizza. Da campani – aggiunge – non dobbiamo far altro che valorizzare al meglio le nostre materie prime".

E la pizza, con Sorbillo e il maestro pizzaiolo e membro dell'Agti Andri Iannaccone, è stata l'assoluta protagonista della chiusura della prima giornata di semina. Tutti i protagonisti del progetto hanno infatti festeggiato l'inizio della nuova avventura degustando la straordinaria pizza preparato da Sorbillo con le migliori farine del Molino Scoppettuolo.