Scritto da Red.
Martedì 24 Novembre 2020 15:40



VALLE UFITA – La cerealicoltura è l'anima fertile dell’Irpinia. Il clima e il terreno sono due fattori che favoriscono questo tipo di coltivazione che permette di ottenere buoni quantitativi e ottima qualità capace di soddisfare le esigenze delle industrie di trasformazione e lavorazione. La Valle Ufita e l'Alta Irpinia sono zone particolarmente vocate per la cerealicoltura. Queste terre un tempo erano destinate principalmente alla coltivazione del tabacco, la conversione alla cerealicoltura già da tempo operando in queste zone con questo progetto di qualità ed adeguamento del prodotto alle richieste del mercato, migliorerà le condizioni economiche di queste aree.

Nelle zone interne sono ancora attivi alcuni mulini con macina in pietra che rispettano le antiche tecniche di molitura. Ciò garantisce la qualità in tutte le fasi del processo produttivo, dalla produzione delle materie prime alle diverse fasi di trasformazione.

L’Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali di Avellino guidato dal presidente Ciro Picariello dà il proprio contributo al progetto “L’oro d’Irpinia” che vede in campo l’Università degli Studi di Salerno e l’associazione Grani tradizionali italiani. A Grottaminarda è stato gettato il primo seme che darà vita alla prima farina 100% irpina che verrà utilizzata per la pizza napoletana. “È un’iniziativa lodevole che ha il merito di valorizzare le condizioni pedoclimatiche, 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”.

Il presidente 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 è quindi una condizione necessaria per fare impresa e crescere”.

Gli agricoltori irpini devono porre una maggiore attenzione ai segnali provenienti dal mercato e modificare le proprie strategie competitive. L'associazionismo tra imprese agricole in questo settore è un importante strumento per programmare e valorizzare l’offerta. Inoltre, consente ai produttori di porsi sul mercato in maniera più competitiva.

“Un ringraziamento – dice il presidente Picariello – agli operatori e coordinatori del progetto “L’oro d’Irpinia”, in particolare alla professoressa Enrica De Falco del corso di Agraria del Dipartimento di Farmacia, Gerardo Perillo rappresentante della Cifo, all’imprenditore Ciriaco Scoppettuolo, titolare del Molino Scoppettuolo, Saverio Ciampi vicepresidente dell’Associazione Grani tradizionali italiani che si sono attivati per la realizzazione di questo progetto”.

Gli agronomi seguiranno tutte le operazioni tecniche e le cure colturali fino alla raccolta che si prevede tra giugno e luglio del prossimo anno.