Scritto da Red.
Martedì 13 Luglio 2021 09:58



GROTTAMINARDA – A otto mesi di distanza dalla prima semina, a Grottaminarda - dove è nata la filiera che porterà alla prima farina 100% irpina - è tempo di mietitura e raccolta del grano che, ad agosto, sarà macinato per dare vita alla farina “L’Oro d’Irpinia”. Presente al fondamentale momento anche Antonio Starita della storica pizzeria napoletana a Materdei. La farina irpina sarà infatti uno degli ingredienti di punta della vera pizza napoletana. Un connubio suggellato da Luciano Sorbillo, titolare di sette pizzerie in tutt’Italia, che, il prossimo 9 agosto, sarà in Irpinia per partecipare alla trebbiatura, fase conclusiva del processo di lavorazione che porterà alla prima farina 100% irpina.

Un evento molto atteso che lancerà di fatto la nuova farina. In quella sede saranno anche presentati i dati di resa delle varie zone di produzione del grano. Entusiasta l’imprenditore Ciriaco Scoppettuolo, titolare di “Molino Scoppettuolo”, azienda nata nel 1981, diventata negli anni rifermento anche all’estero, e capofila di un progetto innovativo che ha avuto il merito di coinvolgere agricoltori e stoccatori esclusivamente irpini.

“È un modello vincente che conferma la nostra capacità di fare rete e collaborare. Il grano venuto fuori da questa prima semina – spiega Scoppettuolo – ha valori e proprietà nutritive superiori alla media e sono convinto che, ad agosto, darà vita ad una farina di alta qualità. Mai come in questa fase di emergenza socio-economica c’è bisogno di puntare sulle nostre eccellenze per continuare a fare la differenza sui mercati nazionali e internazionali”.

L’idea della filiera nasce infatti con l’obiettivo di valorizzazione le risorse locali per arrivare ad un prodotto finale di qualità eccelsa, frutto della selezione della migliore materia prima e della cooperazione di un numero notevole di operatori.

I semi e il concime utilizzati sono stati forniti anche da due aziende leader di settore, Apsov Sementi e Cifo, entrambe rappresentate dall'agronomo Gerardo Perillo, tra i promotori del progetto. In prima linea, al fianco degli operatori, c'è anche l'Ordine degli agronomi di Avellino.

"Il clima e il terreno sono le due risorse straordinarie della nostra provincia che – conclude l'imprenditore – ci consentiranno di arrivare ad un prodotto finale di assoluta eccellenza, garanzia per una pizza unica, come nella migliore tradizione napoletana".