Scritto da Red.
Martedì 10 Agosto 2021 11:25



GROTTAMINARDA – Festa grande a Grottaminarda per la nascita de “L’Oro d’Irpinia”, la prima farina 100% irpina destinata a diventare l’ingrediente principe della migliore pizza napoletana. La trebbiatura, e la conseguente raccolta, hanno infatti concluso un processo iniziato circa nove mesi fa con la prima semina. Un “parto” straordinario frutto di una produzione in filiera destinata a diventare modello non solo in agricoltura.

Gli obiettivi e le prossime sfide della filiera, che vede impegnati in prima linea agricoltori e stoccatori esclusivamente irpini, sono stati al centro del convegno (dal titolo “Grani per farine di qualità”) moderato dal giornalista de Il Mattino Annibale Discepolo, che si è svolto presso l’azienda Molino Scoppettuolo.

“Il progetto – racconta in apertura l’agronomo Gerardo Perillo, uno dei promotori della sfida – è partito due anni fa con l’obiettivo di valorizzare i migliori grani della nostra provincia. La famiglia Scoppettuolo ha avuto il merito di guidare questo processo e di arrivare ad un risultato straordinario che è solo il primo passo di una sfida ambiziosa, destinata ad indicare un modo diverso di fare agricoltura in Irpinia”.

Per Ciro Picariello, presidente dell’Ordine dei dottori agronomi e forestali di Avellino, “si conclude oggi la prima fase di un progetto ambizioso che valorizza le nostre aree interne maggiormente vocate. Questa sfida, oltre a confermare la qualità della nostra agricoltura, ha anche dimostrato la nostra capacità di collaborare e fare rete. Come Ordine saremo sempre vicini a chi investe sul nostro territorio, portando avanti progetti nel segno della qualità e dell’innovazione”.

“La cerealicoltura – rilancia il vicepresidente dell’Ordine Antonio Capone - è storicamente il punto di forza di un’area, a forte vocazione agricola, che guarda alla Lucania e al Tavoliere delle Puglie. La filiera dovrà individuare le giuste varietà in grado di esaltare il prodotto finale, la farina irpina 100%, ingrediente principe della pizza, una delle eccellenze della nostra offerta gastronomica. L’obiettivo deve spingere chi ha investito in questa scommessa a lavorare per livelli di qualità sempre più elevati. Il mio auspicio – aggiunge - è che questa sfida disegni anche una prospettiva di crescita e sviluppo di un settore fondamentale, purtroppo indebolito dalla piaga dell’emigrazione”.

Soddisfatti ed emozionati Ciriaco e Iolanda Scoppettuolo, alla guida dell’azienda Mulino Scoppettuolo, punto di riferimento della filiera irpina. I due imprenditori hanno rimarcato la mission della loro azienda, nata nel 1981 e diventata nel tempo riferimento nel mondo. “Lavoriamo ogni giorno per dare vita ad un prodotto tipico, rigorosamente irpino. Guardiamo con attenzione alla qualità, fattore fondamentale per essere sempre competitivi. Sono queste le linee guida che ci orientano anche in questa nuova sfida”.

La voce del mondo universitario è affidata a Enrica De Falco, docente del Corso di Agraria all’Università degli Studi di Salerno. “Il grano, che richiama l’arte di Vincent Van Gogh, è un inno alla bellezza della natura e ai suoi straordinari colori. Questi progetti vanno nella direzione dell’economia circolare e della biodiversità per un’agricoltura che diventa sentinella dell’equilibrio del nostro ecosistema. La filiera integrata di qualità, come quella nata a Grottaminarda, è il modello al quale guardare per la crescita del settore e del territorio. Gli operatori sono chiamati a lavorare in stretta sinergia, in un processo che parte dalla selezione delle migliori materie prime per arrivare ad un prodotto finale di eccellenza. L’agricoltura di qualità – conclude - può garantire opportunità importanti anche per i più giovani e per chi, formato e con competenze specifiche, può diventare un valore aggiunto, anche nell’utilizzo delle nuove tecnologie e del digitale, fondamentali per la crescita e lo sviluppo del settore primario”.

Poi spazio e parola ai tecnici. Il chimico Ettore Bucci sottolinea come “non poteva che essere un’azienda irpina come Scoppettuolo a guidare un progetto che affonda le radici in una terra dalla storica vocazione agricola. Il grano ha in Irpinia proprietà di eccellenza assoluta, esaltate in questo straordinario progetto di sviluppo del territorio”.

Le caratteristiche tecniche del frumento, materia prima utilizzata per la produzione della farina sono state al centro degli interventi di Carlo Invernizzi, Amministratore delegato Apsov Sementi e di Francesco Acinapura, Sales Support di Cifo Srl. Invernizzi ha tratteggiato un excursus

storico del frumento, soffermandosi sui mercati di riferimento e i principali semi utilizzati nel mondo. “La sfida è sulla qualità, la ricerca – ha precisato in un passaggio - non deve fermarsi mai, ma evolversi continuamente”. Il ruolo della concimazione per i grani di qualità ha guidato l’intervento di Acinapura che ha rimarcato come il grano abbia bisogno di cura e attenzione, di tecnica e competenze adeguate e altamente professionalizzate.

Luca Vieri, agronomo ed esponente di Corteva, azienda americana di prodotti chimici e sementi per l'agricoltura, ha messo in guardia sull’uso degli infestanti, aspetto chiave per una produzione di qualità. La sua analisi, lunga e articolata, si è soffermata su tutte le caratteristiche del frumento, indicando la strada maestra da seguire per una selezione ottimale del prodotto.

I lavori sono stati conclusi da Luciano Sorbillo, titolare di sette pizzerie in tutt’Italia, protagonista assoluto dell’atteso momento conclusivo dell’intensa giornata che ha sancito il felice (e gustosissimo) matrimonio tra la farina “L’Oro d’Irpinia” e la vera pizza napoletana “che - precisa - non può prescindere dai migliori prodotti campani. Tutto si può chiamare pizza, ma quella vera napoletana deve rispettare delle regole di qualità ben precise”.