A Grottaminarda il confronto sulla cerealicoltura in Irpinia

Scritto da Red.
Lunedì 08 Agosto 2022 09:00



GROTTAMINARDA – "La cerealicoltura è un'eccellenza in Irpinia con una capacità di crescita sia quantitativa che qualitativa. Dai grani del territorio si ottengono farine pregiate, ingrediente principe per la vera pizza napoletana". È quanto afferma Antonio Capone, presidente dell'Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali della provincia di Avellino nell'ambito del convegno "Cerealicoltura, opportunità nei nuovi scenari geopolitici" che si è svolto a Grottaminarda presso il molino Scoppettuolo. Il presidente Capone ha relazionato sul cambiamento climatico e dello stato dell'arte della cerealicoltura in Irpinia. L'incontro tecnico è stato fortemente voluto dalla famiglia Scoppettuolo (Ciriaco e Iolanda).

"Un momento di confronto e di organizzazione per pianificare il nuovo anno cerealicolo - aggiunge il presidente Capone - Dal punto di vista quantitativo l'anno in corso si è chiuso con un calo produttivo di circa il 30%, in seguito alle poche piogge e al forte caldo che ha interessato non solo l'Irpinia, in un momento storico e geopolitico dove era necessario invece produrre di più. Su questo bisognerà continuare a lavorare con ricerca, nuove tecniche di gestione cerealicole, ottimizzazione degli input produttivi, per ridurre l'impatto del cambio climatico sulle produzioni cerealicole".

"Questa - evidenzia Capone - è la terza edizione ed è la strada giusta, come Ordine degli agronomi abbiamo sposato il progetto perché la cerealicoltura irpina è storicamente un punto di forza di un'area a forte vocazione agricola che guarda la Lucania ed il tavoliere delle Puglie, ed è la nostra mission consentire che ci sia la massima espressione del territorio nelle eccellenze agroalimentari. Bisogna continuare con intese di filiera dove c'è multidisciplinarità, consapevolezza d'intenti, risoluzioni di problematiche per il raggiungimento di obbiettivi ambiziosi comuni".

"Il mio auspicio - conclude Capone - è che questa sfida disegni anche una prospettiva di crescita e sviluppo di un settore fondamentale purtroppo indebolito dalla piaga dell'emigrazione. Il convegno e la festa della trebbiatura hanno concluso un processo iniziato circa nove mesi fa con la prima semina".

Al convegno hanno partecipato Domenico Ronga, docente del corso di Agraria del Dipartimento di Farmacia dell'Università degli Studi di Salerno che ha relazionato sulla cerealicoltura di precisione: gestione della variabilità spaziale e temporale; Carlo Invernizzi, dell'Apsov sementi Spa, ha illustrato la cerealicoltura a livello mondiale; Filippo Resciglian Sales, supporter Cifo srl, ha spiegato la concimazione dei cereali; Antonio Starita, proprietario della storica pizzeria Starita, ha parlato della necessità di farine di eccellenze per fare la vera pizza napoletana.

Il convegno è stato moderato ed organizzato da Gerardo Perillo, coordinatore del progetto di filiera per le farine per pizza, 100 % irpine.