Scritto da Red.
Domenica 23 Marzo 2014 13:08



ARIANO IRPINO – Continuano gli appuntamenti della terza edizione di *Sud con Gusto* con l'incontro, tenutosi questa mattina, dedicato ai "risvolti e prospettive della molitura a pietra" organizzato dall'Associazione "La tartaruga" con la partecipazione dell'imprenditore Vincenzo De Lucia del Molino Margotta di Calitri. L'Associazione "La tartaruga" – si legge in un comunicato stampa – si pone come obiettivo la promozione del diritto a vivere il pasto e tutto il mondo del gusto innanzitutto come un piacere. L'associazione studia, difende e divulga le tradizioni agricole ed enogastronomiche di ogni parte del mondo, difendendo la biodiversità dei prodotti e battendosi contro l'agricoltura massiva. Tra le tradizioni agricole oggetto dell'interesse dell'associazione vi è, appunto, la tecnica millenaria della macinazione a pietra che consente la produzione di una farina a granulometria irregolare, con una più elevata presenza di crusche e la totale conservazione del germe dei grani moliti. Ciò assicura una migliore conservazione delle caratteristiche organolettiche, oltre che del sapore proprio del grano, da cui si ricavano farine di notevole pregio. Questa metodologia di produzione è stata sposata da Vincenzo De Lucia che, selezionando grani antichi e spesso dimenticati, di per sé qualitativamente superiori, e lavorandoli mediante l'utilizzo della macina a pietra, è riuscito ad ottenere un prodotto di eccellenza.

Sono intervenuti all'incontro Antonio Sapio, presidente dell'Associazione "La tartaruga"; Antonio Vespucci, esperto di prodotti tipici del territorio e Nicola De Lucia, dell'assessorato Agricoltura Regione Campania. Un contributo alla discussione, che ha registrato un elevato numero di partecipanti, è stato dato anche da Angelo De Lillo, Coldiretti Avellino e da Giuseppe De Milia, Regione Campania. L'incontro è stato seguito da una degustazione di pane realizzato con le farine del Molino Margotta, abbinato all'olio di Raceve offerto dalla Coldiretti Avellino.