



GROTTAMINARDA – Grande partecipazione a Grottaminarda presso il Molino Scoppettuolo per la 4° edizione della “Festa rurale della trebbiatura” nata sulla scia del progetto “L’Oro d’Irpinia”: la prima farina 100% irpina destinata a diventare l’ingrediente principe della migliore pizza napoletana. L’evento presso il molino Scoppettuolo ha visto una intera comunità abbracciarsi per il tradizionale rito del raccolto, per salutare “l’abbondanza della trebbiatura” che donerà serenità e prosperità per l’intero anno.

Ha dunque avuto una importanza anche sociale la festa della trebbiatura, con uno spazio rurale autenticamente vissuto con l’apertura delle campagne aziendali alla comunità. La generosità di un imprenditore privato ha offerto una festa pubblica nel Comune di Grottaminarda con tanto di palco, artisti e buon cibo a base di grano.

Soddisfatti ed emozionati Ciriaco e Iolanda Scoppettuolo, alla guida del Molino 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 valorizzare la nostra terra, l’Irpinia, con un prodotto tipico, rigorosamente autoctono e naturale, guardando con attenzione alla qualità delle nostre produzioni, fattore fondamentale per essere sempre competitivi sul mercato”.

“Protagonista indiscussa dell’evento è la farina Reginella che nasce dal progetto “L’Oro d’Irpinia” – dice Francesco Castelluccio presidente dell’Ordine dei dottori agronomi e dottori forestali della provincia di Avellino che aggiunge - un blend composto da grani autoctoni messo a punto nel campo sperimentale del molino Scoppettuolo grazie al supporto dell’agronomo Gerardo Perillo uno dei promotori della sfida avviata quattro anni fa, dalla famiglia Scoppettuolo

con l'obiettivo di valorizzare i migliori grani della nostra provincia, passo di una sfida ambiziosa, destinata ad indicare un modo diverso di fare agricoltura in Irpinia”.

L'Ordine degli agronomi sin dagli arbori del progetto ha sostenuto la Famiglia Scoppettuolo elogiando l'iniziativa imprenditoriale che valorizza le aree interne del nostro territorio unendo innovazione a tradizione e dimostrando la capacità di collaborare e fare rete tra produttori e trasformatori, in un settore come la filiera cerealicola che storicamente ha rappresentato un punto di forza importante dell'agricoltura irpina”.

Il presidente Castelluccio fa il punto della situazione sulla cerealicoltura italiana. “L'intera filiera sta attraversando un momento molto particolare e di difficoltà sia per il grano tenero che per il grano duro – spiega Castelluccio – infatti dopo la fiammata del mercato delle commodity agricole ed energetiche che ha raggiunto il culmine nella prima metà del 2022, i prezzi si sono mantenuti elevati per gran parte dell'anno, per poi invertire la tendenza a partire dal 2023. Nei primi sei mesi del corrente anno, infatti, si sono registrate flessioni tendenziali dei prezzi, sia agricoli sia energetici. Il recente andamento del mercato mostra segnali di tensione, risentendo del mancato rinnovo dell'accordo raggiunto tra Ucraina e Russia per sbloccare i porti ucraini del Mar Nero. L'Italia non è auto-sufficiente nella produzione di grano anche se i recenti dati diffusi dall'Istat indicano una crescita delle superfici (+11,6%) e dei raccolti (+10,6% a 3 mln/t). Si tratta tuttavia di dati provvisori e suscettibili di revisioni ulteriori nei prossimi mesi, soprattutto a causa delle piogge di maggio e giugno che hanno in parte compromesso la qualità della granella raccolta e che potrebbe risultare merceologicamente declassata. È importante quindi proteggere e valorizzare le produzioni italiane e locali come quella “L'Oro d'Irpinia” mediante strumenti di valorizzazione e certificazione delle produzioni del grano italiano come la riattivazione in via definitiva della Cun, Commissione unica nazionale, il potenziamento dei contratti di filiera tra agricoltori e industria e l'avvio di Granaio Italia, il registro telematico dei cereali semplificato a partire dal 2024”.

La voce del mondo universitario è stata affidata a Domenico Ronga, docente di agronomia e coltivazione erbacee del Corso di Agraria all'Università degli Studi di Salerno. “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. L'agricoltura di qualità 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, ma è fondamentale l'assistenza dell'agronomo per una corretta gestione delle produzioni e l'impiego di tecniche che contrastano i cambiamenti climatici”, conclude Ronga.

“La miscela di grani irpini selezionati hanno il giusto grado di proteine e le idonee proprietà tecnologiche per la produzione di farine di eccellenza assoluta, destinate alle sapienti mani dei maestri pizzaioli”, sottolinea Ettore Bucci, responsabile tecnico del Molino Scoppettuolo.

Il sindaco di Grottaminarda Marcantonio Spera ha elogiato Ciriaco Scoppettuolo e la sua idea imprenditoriale che dona lustro ad un intero territorio e al comune di Grottaminarda che da sempre offre grandi potenzialità nel comparto agricolo della nostra provincia.

“Grazie ad imprenditori come Ciriaco Scoppettuolo nascono progetti di recupero e di salvaguardia dei grani antichi e di iniziative volte al benessere e alla sicurezza alimentare che devono essere guidati sempre dalla innovazione, dalla ricerca e dalla creatività che le istituzioni devono saper riconoscere e valorizzare”, evidenzia Maurizio Petracca presidente della Commissione Agricoltura del Consiglio regionale della Campania.

I lavori sono stati conclusi da Antonio Starita, decano delle pizzerie e già presidente dell'Unione Pizzerie Storiche le Centenarie che ha sancito il matrimonio tra la farina “L'Oro d'Irpinia” e la vera pizza napoletana, rinnovando i complimenti al Molino Scoppettuolo ed invitando il proprietario a non cambiare filosofia produttiva e ad impegnarsi sempre al massimo per offrire farine di qualità.