

*Dopo 100 anni una pasta tutta irpina*

## **Grano Senatore Cappelli, riappropriazione di identità**

***Filiera di qualità per un prodotto di eccellenza***

Autore: **Maria Tolmina Ciriello**

Data di pubblicazione: **Martedì, 9 Luglio 2013**



Fieri come la terra che lavorano. Sono i 13 agricoltori che hanno dato vita al progetto Grano Senatore Cappelli con l'animazione e guida del Gal Cilsì. Un progetto che ha portato, dopo cento anni, a produrre una pasta tutta irpina. Un risultato ottenuto grazie al coordinamento del Gal cilsì ed alla tenacia e volontà dei produttori irpini che hanno aderito al progetto. Alternanza di grano e fieno per non stressare il terreno e per produrre solo elementi eccellenti. Volti veri per un grano senza inganni, che viene da lontano, un grado dal quale è iniziata una produzione di pasta, un prodotto di eccellenza presentato in anteprima al Castello Ducale di Bisaccia con tanto di degustazione guidata.

Una filiera di qualità per un prodotto di eccellenza dal seme, del sementificio Giuseppe Scaraja (sementi certificate R2 Bio, fino al pastificio artigianale Grania "La gemma del Vesuvio" al quale arriva la farina del grano Senatore Cappelli dopo il passaggio al Molino In. Agroalimentare De Vita. Ma senza le aziende dell'Alta Irpinia che hanno creduto a questo progetto, ovvero Ciani Lucia, Ciccarella Vincenzo, Codella Leonardo, Del Buono Filomena, **DI Salvo Angelo**, Imbriani Angela, Lapenna Antonio, Lardieri Maria, Luongo Vito, Menna Pietro, Montemarano Giuseppino, Montemarano Maria Grazia e Solazzo Pasquale, questo bel progetto non sarebbe una realtà. Cognomi e nomi, come un tempo, un tempo di sud che dalla terra può ancora tirare fuori l'oro. Quello delle spighe.

L'Irpinia torna ad essere il granaio di un tempo, recupera la sua identità e lo fa in maniera solida, salda, decisa. «Il recupero di un seme come quello del Senatore Cappelli - scrive Mario Salzarulo, coordinatore del Gal Cilsì - è simbolico e paradigmatico. Tra i cereali antichi il grano conosciuto come Senatore Cappelli è il certamente quello che più si presta ad essere coltivato senza particolari ausili di prodotti chimici. Vi è anzi una sostanziale unanimità tra i ricercatori e i produttori nell'affermare che il "Cappelli" si adatta e attecchisce meglio con una concimazione organica». Attenzione all'ambiente ed al territorio agendo in sintonia con la vocazione dei luoghi.

Lo spiega Renato Celano: « Il progetto di valorizzazione della filiera cerealicola in Alta Irpinia, un territorio sano e prezioso ai confini con la Puglia e La Basilicata (i granai di Italia di un tempo ndr) elaborato ed attuato dal gruppo di Azione Locale Cilsì, rappresenta un punto di forza del Piano di Sviluppo Locale "Terre di Irpinia" (Psr Campania 2007/2013. Asse 4 Leader). Il Psl prevede azioni di accompagnamento e diffusione delle conoscenze in materia ambientale e paesaggistica, di tutela dei centri storici e del patrimonio rurale e valorizzazione delle filiere di pregio, di implementazione dei processi d'innovazione territoriale».

La valorizzazione del territorio, l'arricchimento del tessuto sociale, attraverso processi produttivi virtuosi e di qualità. La terra alimenta il territorio, quando la trattiamo bene.

---

Visualizza tutto l'articolo su Orticalab: [Grano Senatore Cappelli, riappropriazione di identità](#)