



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
*l'Europa investe
nelle zone rurali*



Testata: **Il Mattino ed. Avellino**

Data: 26/08/2022

Estratto pag. 28

«Panpro» Così i legumi diventano farina

IL PROGETTO

Paola De Stasio

Vecchie culture e nuove sperimentazioni. In questo caso lo scopo è quello di recuperare antichi legumi per trasformarli in sfarinati utili a produrre delle farine ricche di proteine. La scommessa dell'agricoltura in un territorio come la Valle d'Ansanto, quella per intenderci della Mefite, del borgo di Rocca San felice, del formaggio Carmasciano, delle terme di San Teodoro di Villamaina, degli uliveti, dell'apicoltura, delle piante officinali e di tante coltivazioni che disegnano il paesaggio. Un territorio che investe sull'agricoltura con la presenza di piccole e medie aziende presenti e guarda al mercato del presente e del futuro. Oggi alle 17, presso il Country House "Le Conche" di Villamaina verranno presentati i primi risultati del progetto PANPRO, che sta per l'appunto per pan proteine. E' stata svolta, infatti, una sperimentazione finalizzata al recu-

pero e valorizzazione di varietà ed ecotipi di leguminose da granella campana. E' il primo progetto di questo tipo in Irpinia. Il gruppo operativo è costituito dal Dipartimento di Agraria - Università Federico II di Napoli, Consiglio Nazionale delle Ricerche, dall'azienda Agricola Iuorio di Villamaina (Capofila), azienda agricola Nigro di Rocca San Felice, azienda agricola Garofalo di Montella e Panificio Agricolo Trunfio di Gesimaldo. All'iniziativa collabora l'agronomo di provata esperienza e competenza, Michele Montuori. Il progetto è finanziato dall'ATS AISL, che mette insieme il GAL Irpinia Sannio e il GAL CILSI, nell'ambito della Strategia di Sviluppo Locale, sostenuta dal PSR Campania. I lavori si svolgeranno in collaborazione con il gruppo Operativo del progetto GRADITI, che ha come obiettivo la riscoperta e la valorizzazione di "grani antichi". In questo progetto sono coinvolte 4 aziende agri-

cole, un mulino a pietra, un forno, un pastificio artigianale, un birrifico agricolo, il Consiglio Nazionale delle Ricerche e la Città della Scienza. Interverranno ricercatori e i protagonisti dei due progetti che si confronteranno con le istituzioni locali, provinciali e regionali: i sindaci dell'area, il presidente della provincia di Avellino, Rizieri Buonopane, il consigliere regionale e vicepresidente della Commissione agricoltura, Maurizio Petracca, l'assessore regionale Nicola Caputo. Nell'occasione saranno allestiti stand gastronomici e al termine dei lavori è prevista una degustazione di prodotti del territorio. Moderatore del convegno, Mario Salzarulo, coordinatore del GAL ATS AISL.