



## ***Agroalimentare - La Festa del Raccolto: quando il grano diventa cultura***

**Roma - 14 giu 2025 (Prima Notizia 24) A Casalvecchio di Puglia, tra i campi dei Monti Dauni, si è celebrata la 17ª edizione dell'evento simbolo del Molino De Vita: una giornata tra tradizione, filiera 100% italiana e visioni condivise, per ricordare che il grano non è solo materia prima, ma identità, memoria e futuro.**

Nel cuore dei campi a Casalvecchio di Puglia, sui Monti Dauni, dove il grano prende vita, si è celebrata la 17ª edizione della Festa del Raccolto, evento simbolo del Molino De Vita, organizzato in collaborazione con il Pastificio dei Campi di Gragnano e con la partecipazione di Giuseppe Di Martino. Come ogni anno, la sede dell'impianto e i campi circostanti si sono trasformati in un luogo di incontro, condivisione e memoria. La giornata è iniziata come piace a noi: con i piedi nella terra e lo sguardo rivolto a chi la custodisce ogni giorno. Abbiamo accolto gli ospiti con le immagini di Michele Fini, camminato tra le spighe, assistito alla trebbiatura come si faceva una volta, con la mietitrice degli anni '30 tornata a nuova vita. Tra sorrisi, strette di mano, racconti e gesti antichi, abbiamo vissuto una giornata che ci ricorda quanto il grano non sia solo una materia prima, ma una cultura, un'identità, una promessa. Accanto a Nicola De Vita, ideatore e motore di questo appuntamento, e a Giuseppe Di Martino, presidente del Pastificio dei Campi, erano presenti figure istituzionali e professionali di primo piano: Raffaele Piemontese, vicepresidente della Regione Puglia, Lorenzo Pilieri, nuovo amministratore delegato dell'ente certificatore biologico CCPB di Bologna, e Michele Pistillo, business developer del parco scientifico e tecnologico Techenoscience. La giornata è stata anche un'occasione per fare il punto sulla situazione cerealicola in Italia: condizioni meteorologiche favorevoli hanno reso ottima la qualità del grano in Puglia, Sicilia e, più in generale, in tutto il Sud. È stato ribadito con forza quanto sia alto il livello di specializzazione degli agricoltori italiani — una garanzia di eccellenza riconosciuta nel mondo. Ed è proprio da questo grano che nasce una pasta che è molto più di un alimento: è ambasciatrice del Made in Italy nel mondo. Fare la pasta con grano italiano non è solo una scelta produttiva: è un atto culturale, un messaggio di filiera, un segno concreto di tracciabilità e trasparenza. È un modo per dire che sappiamo fare bene ciò che ci rappresenta. E che lo facciamo insieme, con chi crede nella verità della terra. Lo dimostra l'impegno condiviso tra Molino De Vita e Pastificio dei Campi, uniti da anni nella costruzione di una filiera 100% italiana, fondata su rispetto, fiducia e qualità. Una visione che continua a crescere e a coinvolgere nuove generazioni: tra i partecipanti alla giornata anche Valerio e Gerardo Di Martino, figlio e nipote di Giuseppe, che con Francesca e Vincenzo De Vita, figli di Nicola, hanno rappresentato un simbolico passaggio di testimone che guarda al futuro. La giornata si è conclusa, come sempre, con la Tavola del Grano sapientemente orchestrata dallo chef Nicola Consiglio socio della neonata associazione Chef del Mediterraneo: un pranzo semplice ma pieno di significato, dove ogni piatto raccontava la terra da cui nasce. Un momento conviviale, accompagnato

dalle musiche del gruppo folk Arbëreshë di Casalvecchio di Puglia, che ha chiuso in bellezza una festa che per noi vale molto più di un raccolto: è il senso stesso di quello che siamo.

*(Prima Notizia 24) Sabato 14 Giugno 2025*