

Quando il grano esce dalla trebbia: pizzaioli e panificatori d'Italia alla scuola dei contoterzisti umbri

A Borgo di Celle la Festa del Raccolto di Molini Fagioli. Dallo scorgiatro alle mietitrebbie hi-tech: la lezione di Sergio Bambagiotti (UNCAI) ai maestri dell'arte bianca tra cultura, filiera OIRZ e le sfide dei costi di produzione

Borgo di Celle, Città di Castello (PG), luglio 2026 - C'è un momento preciso in cui la materia prima smette di essere un concetto astratto e diventa vita. È il momento in cui la mietitrebbia restituisce il grano. Non il pane, non la pizza pronta al forno, ma il chicco puro, così com'è uscito dalla spiga dopo mesi di attesa, meteo e sudore nei campi. Per i maestri pizzaioli, panificatori e pasticceri giunti da tutta Italia per la *Festa del Raccolto* di Molini Fagioli, abituati a frequentare mulini e forni, è stata la prima volta davanti a una trebbiatura in diretta. E tra i filari d'oro di Borgo di Celle si è visto: lo stupore non si finge.

A fare da mentore è stato **Sergio Bambagiotti**, presidente di Contoterzisti Umbria in rappresentanza di UNCAI (Unione Nazionale Contoterzisti Agromeccanici e Industriali). Una giornata nata per fare festa, certo, ma soprattutto per fare formazione. L'obiettivo? Far toccare con mano a chi trasforma il cibo da dove nasce davvero la qualità, dimostrando come l'ambiente, la lavorazione dei campi e il metodo di raccolta incida sul prodotto finale tanto quanto la macinatura.

Nel guidare la delegazione, Bambagiotti teneva in mano un oggetto d'altri tempi: un bastone legato a una corda. Lo **scorgiatro**, l'antico correggiato con cui si trebbiava a mano e che fino agli anni Sessanta veniva usato ancora nelle campagne per fagioli e lenticchie. "Separava la granella dalla paglia, ma la lasciava mescolata alla pula — ha spiegato Bambagiotti agli ospiti —. Allora la si vagliava a mano con i crivelli, e quando c'era vento la si faceva cadere da due metri d'altezza: la brezza portava via la pula, il grano cadeva a terra. È esattamente quello che fanno oggi le mietitrebbie modernissime, usando la ventilazione meccanica al posto del vento di collina". Innovazione e tradizione, raccontati in un solo gesto.

L'incontro è stato anche l'occasione per toccare con mano i frutti della filiera **OIRZ***, nata dall'alleanza tra Molini Fagioli e la **cooperativa Pro-Agri** di Città di Castello — tra i cui soci fondatori figura **Antonio Bambagiotti**, padre di Sergio: un'eredità di famiglia che continua oggi nel lavoro del figlio.

Si tratta di farine a residuo zero, coltivate in terreni collinari scelti lontano da strade, industrie e altre fonti di inquinamento, garantite da una tracciabilità totale dalla semina alla macina grazie al monitoraggio digitale di **X-Farm**. Un modello ideale per la comunità di *Zero d'Avanguardia*, il movimento di artigiani del gusto, pizzaioli, panificatori e pasticceri che rimettono al centro l'ingrediente agricolo d'eccellenza.

Sullo sfondo restano i dati e le dinamiche di mercato. Le prime stime Italmopa sul raccolto nazionale 2026 di grano duro indicano una produzione di circa **4,1 milioni di tonnellate**: un calo del 6% sul 2025, ma un dato superiore alla media dell'ultimo quinquennio. Buona la qualità sanitaria e merceologica, con pesi specifici elevati e un tenore proteico leggermente inferiore rispetto all'anno scorso.

Un'annata che tiene, dunque, ma che deve fare i conti con margini finanziari sempre più risicati. I costi medi di produzione rilevati da ISMEA — spinti da gasolio, concimi ed energia — continuano a correre più veloci dei prezzi riconosciuti agli agricoltori in campo. "Oggi fare grano in Italia è sempre più difficile — ha ribadito Bambagiotti —. Ma fa la differenza essere dentro una filiera che quel grano lo valorizza davvero, come questa costruita con Molini Fagioli e Pro-Agri. È qui che il lavoro di un anno intero trova il suo giusto senso economico, oltre che agronomico".

In Italia, la **trebbiatura** del grano passa per oltre il **90%** dalle mani e dai mezzi dei **contoterzisti professionali**. Non un dettaglio marginale, ma il vero pilastro agromeccanico della filiera: senza le macchine e le competenze degli operatori agromeccanici, la farina di alta qualità — a partire da quella a residuo zero — rimarrebbe soltanto un'idea sulla carta.

Dalle mietitrebbie alla tavola: la giornata si è conclusa a Città di Castello con le degustazioni: pizze, focacce e prodotti da forno realizzati con ingredienti portati da pizzaioli di tutta Italia, per raccontare, stavolta con il palato, la stessa filiera vista al mattino nei campi. La dimostrazione che il lavoro del contoterzista oggi va oltre il campo e la mietitrebbia: è anche cultura del cibo, divulgazione e cerniera tra la terra e la tavola.

UNCAI è l'Unione Nazionale Contoterzisti Agromeccanici e Industriali e rappresenta in tutta Italia chi svolge l'attività agromeccanica in forma autonoma e professionale.