



I due giovani panificatori campani che si sono messi a coltivare grano, olive e agrumi per chiudere la filiera per la loro forneria agricola

29 Luglio 2026 

SANT'ANTONIO ABATE – Si chiamano **Salvatore** e **Gianluigi Caccioppoli**, sono due fratelli prima di essere colleghi di lavoro. I due hanno panificato per il settore Ho.re.ca da sempre, ma grazie a un'attenzione alle materie prime, hanno scelto di dare una svolta al mondo del pane e affini abbattendo i costi di acquisto degli ingredienti e puntando sulla qualità.

I due infatti, hanno dato vita a un'azienda agricola diffusa tra Campania e Puglia in grado di autoprodurre grano, ortaggi e olio. Ma non solo, per poter raccontare questo progetto di panificazione consapevole hanno aperto a Sant'Antonio Abate (Napoli) la Forneria Agricola Caccioppoli per raccontare il pane antico e i suoi profumi, quelli che sembravano irreplicabili.

“Siamo sempre stati panificatori. Prepariamo pane e derivati destinati al settore Ho.re.ca da 15 anni. Tempo fa ci fu commissionata una partita di pane per un hotel di lusso in Costiera Amalfitana. Gli chef si sa, cercano di alzare di continuo l'asticella e noi, dal canto nostro, vogliamo dare di più. Così abbiamo iniziato a pensare che per poter fornire un prodotto di cui conosciamo l'origine dal grano fino alla cottura, dovevamo impegnarci in prima persona”, racconta Gianluigi a *Virtù Quotidiane*.

“Il punto è assicurare la stabilità del prodotto e non sempre questo è possibile, soprattutto quando si parla di grano, poiché una partita può essere migliore in termini qualitativi per caratteristiche pedoclimatiche, un'altra invece, no. L'esigenza di puntare a un'azienda agricola nostra è puramente tecnica”.

Così tre anni fa i due hanno iniziato a guardarsi intorno, individuando dei campi di grano da acquisire nella zona tra Candela e Rocchetta Sant'Antonio (Foggia), in Puglia.



“Il territorio di Rocchetta Sant'Antonio ha una buona base rocciosa e non è eccessivamente in altura. Qui abbiamo trovato un terreno più favorevole rispetto a Candela. Al momento abbiamo 8 ettari coltivati a grano, ma vogliamo ingrandire la produzione acquistando ulteriori 25 ettari. Solo così potremo diventare completamente autonomi per le forniture dicke possano soddisfare sia l'azienda Buongustai sia la Forneria”.

Senatore Cappelli, Saragolla, tutti grani antichi coltivati con il metodo minimum tillage,

www.virtuquotidiane.it I due giovani panificatori campani che si sono messi a coltivare grano, olive e agrumi per chiudere la filiera per la loro forneria agricola



preservando la biodiversità del suolo e riducendo l'impatto ambientale.

Un racconto che arriva al pubblico consapevole del fatto che sta mangiando pani identitari come il Palatone (il pane "cafone" di Sant'Antonio Abate) realizzato con lievito madre e farina Senatore Cappelli, oppure il pane Reginella con grano saraceno, segale di montagna e grano duro, o ancora un pane con farina di Triticale.

"Il cliente della Forneria qui ritrova il profumo del pane di un tempo", dice Gianluigi.

"Volevamo anche esaltare le altre parti del nostro lavoro, quindi con l'azienda agricola abbiamo acquisito un uliveto di 200 alberi di cultivar Rotondella in Cilento, un agrumeto ai piedi dei Monti Lattari che ci serve per canditi e marmellate. Infine c'è una piccola parte destinata ad orto nel territorio di Eboli. Saremo biologici sulla quasi totalità della produzione e questo ci rende molto fieri".

Un progetto ambizioso nato solo 3 anni fa e che oggi inizia a portare i primi margini di guadagno, ma in termini di soddisfazione personale il valore è alle stelle, afferma Gianluigi: "Lavorare così ci ha permesso di abbassare i costi legati all'acquisto delle materie prime, in più sappiamo che ogni ingrediente è stato prodotto seguendo canoni qualitativi elevati".



Per Gianluigi tutto si può produrre, ma è certo che qualcosa sfugge sempre. Ed ecco l'idea di interpellare sempre le piccole aziende che possano assicurare la filiera corta.

"Vogliamo industrializzare sempre meno e per farlo bisogna investire sull'idea di prodotti che assicurino una sostenibilità economica ad ampio spettro. Ciò che non possiamo assicurare però, sono i quantitativi. Lavorando con l'agricoltura le previsioni su quanto si produrrà sono sempre aleatorie. Quest'anno il raccolto del grano è andato bene, il prossimo anno chissà".

Una cosa per i Caccioppoli è certa, si lavorerà per trovare la quadratura del cerchio_ "Adesso maciniamo presso un mulino che ci assicura una farina ben fatta, compresa di germe di grano. Noi puntiamo a un polo che possa produrre la nostra farina, proprio come vogliamo. Per ora ci stiamo lavorando, ma abbiamo individuato un sito in Puglia. L'idea è diventare 100% autonomi e ce la stiamo facendo".

