



Il Cilento e le sue risorse

Un metodo ed un modello per una loro valorizzazione



COMUNITA' MONTANA "BUSSETO, LAMBRO E MINGARDO"

Comunità Montana Bussento Lambro e Mingardo
Proprietà letteraria riservata © 2025
Stampato da Duminuco Grafica e Tipografia
Finito di stampare Maggio 2025

Il Cilento e le sue risorse Un metodo ed un modello per una loro valorizzazione

A cura di

Roberto Rubino

Adriano Gallevi

Mario Iudice

Indice

PREFAZIONE.....	11
INTRODUZIONE ALLA PROBLEMATIC A	13
PARTE PRIMA: SINTESI DEI RISULTATI DELLA RICERCA	21
1. IL NASO ELETTRONICO COME VALIDO STRUMENTO PER AUTENTICARE IL LATTE NOBILE AL PASCOLO.....	22
2. IL FORMAGGIO DI CAPRA: UN CONFRONTO TRA PASCOLO BIODIVERSO E ALIMENTAZIONE INDOOR.....	27
3. CERTIFICAZIONE E VALORIZZAZIONE DEL PRODOTTO ...	33
4. BENEFICI PER I PRODUTTORI E IL MERCATO	33
5. SOSTENIBILITÀ E IMPATTO AMBIENTALE.....	33
6. INNOVAZIONE E RICERCA NEL SETTORE CASEARIO.....	34
6.1 PUBBLICAZIONI SCIENTIFICHE REALIZZATE.....	35
7 EFFETTI DEL SISTEMA DI ALLEVAMENTO SULLA QUALITÀ DEI GRASSI.....	36
8 LE ATTIVITÀ DI RICERCA E STUDI PRODOTTI DALL' UNITÀ OPERATIVA DELL'UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SALERNO.....	39
PARTE SECONDA: LE VOCI DEL TERRITORIO	44
PARTE TERZA: DALLE PAROLE AI FATTI	104
PRODUTTORI E PRODOTTI NOBILI CILENTANI	104
PARTE QUARTA: UNA PROPOSTA OPERATIVA.....	132



PREFAZIONE

Dott. Vincenzo Speranza

Presidente Comunità Montana Bussento Lambro e Mingardo

Quando la comunità montana ha deciso di investire su questo progetto lo ha fatto con uno scopo precipuo di creare, finalmente, uno strumento nelle mani della parte più significativa e rappresentativa del territorio amministrato dall'ente montano.

Abbiamo sempre guardato con grandissima attenzione al mondo degli allevatori, a questo mondo rappresentato da storie di famiglie che si sono tramandate per decenni, talvolta attraversando secoli, e che raccontano vicende umane fatte di grande sacrificio, di spirito di riscatto, ma anche di salvaguardia e presidio del territorio, della volontà di tramandare esperienze umane e produttive che fossero uno dei tasselli più importanti della storia più complessiva di questa parte del Cilento.

Il lavoro che abbiamo svolto guardava e guarda soprattutto a loro. Abbiamo cercato di porre a servizio prima della comunità degli allevatori e poi di tutti i cittadini un modello di produzione e poi di vendita di prodotti che partissero da due colonne portanti della dieta e delle abitudini alimentari del nostro territorio. Valorizzare la filiera del latte e della carne, attraverso il cosiddetto metodo nobile, può rappresentare un'occasione straordinaria per i nostri allevatori, non solo di migliorare i livelli qualitativi della produzione, ma anche di offrire prodotti di eccellenza sul mercato più vicino al nostro territorio, rappresentato dalla moltitudine di operatori economici che nel settore della ristorazione e della ricettività possono consolidare un brand Cilento anche attraverso prodotti di eccellenza da offrire ad un numero sempre più cosciente di visitatori e turisti.

A ben vedere è stato posto in essere il tentativo di una coscienza collettiva su uno straordinario potenziale economico che parte dalla ruralità intesa come un modo di vedere un sistema produttivo

ecosostenibile che parte e arriva dalle straordinarie caratteristiche naturalistiche e paesaggistiche del nostro patrimonio. Un patrimonio connotato da bio-diversità, da ricchezze boschive e forestali che rappresentano il naturale humus nel quale quotidianamente crescono e si rafforzano le predette tradizioni alimentari, creando così un'economia circolare che ponga realmente in contatto il mondo degli allevatori-produttori e quello dei consumatori, passando per la sensibilità di ristoratori e albergatori più illuminati del nostro territorio che decidano di distinguersi e di distinguere la propria offerta turistica con un tratto di autentica tipicità.

Anche in questa ottica si è immaginato di arrivare alla costituzione della prima consulta degli allevatori, che rappresenti non solo un momento aggregativo tra gli allevatori del nostro territorio, ma un'occasione di crescita e conoscenza dei più moderni e al tempo stesso tradizionali metodi di lavorazione del latte e della carne per raggiungere quei livelli di eccellenza cui si faceva riferimento in precedenza.

L'auspicio pertanto è che al di là di riferimenti retorici questo progetto possa costituire la base di una futura esperienza produttiva, fondata sulla capacità di seguire metodi sperimentali nuovi in un processo dinamico in costante contatto con la nostra realtà e con le tipicità che la caratterizzano.

Ci auguriamo davvero che tutti gli operatori del mondo dell'allevamento possano rifarsi a questo lavoro continuando a individuare sia nel gruppo di lavoro, sia nell'ente montano, un vero punto di riferimento, leale e collaborativo, in un percorso di crescita territoriale comune e condiviso.

INTRODUZIONE ALLA PROBLEMATICAZIONE

di Roberto Rubino

Premessa

Negli anni precedenti al terremoto del 1980, i territori poco sviluppati venivano chiamati, “marginali”, “interni”. Nel 1978 presi servizio come ricercatore a Potenza in quello che si chiamava allora Istituto Sperimentale per la Zootecnia e che ora si chiama Crea. Il direttore era Alessandro Carena, un ex assistente universitario di Torino che era stato convinto da Emilio Colombo, allora ministro dell’Agricoltura, a trasferirsi a Potenza per rilanciare l’istituto di ricerca.

Nella terra di Giustino Fortunato, grande meridionalista che però parlava di “sfasciume idrogeologico” a proposito dei paesi lucani, era molto acceso il dibattito su Carlo Levi e il suo “Cristo si è fermato a Eboli” e su Manlio Rossi-Doria e il suo insistere sull’osso- le aree interne- e la polpa- le aree metropolitane. Carena però mi fece subito capire, forse perché lui guardava il Mezzogiorno da un’altra prospettiva, che invece il potenziale delle risorse era enorme e che il compito di noi ricercatori era semplice ma concreto: individuare queste risorse, misurarne la specificità e portare tutto a valore.

Il messaggio era chiaro, l’obiettivo sembrava raggiungibile anche in tempi non eccessivamente lunghi. Sono passati 45 anni, potrebbero sembrare troppi ma, come suggerisce Lucrezio nel suo *De rerum natura*, *natura non facit saltus*: i progressi sono lenti, quando abbiamo a che fare con i popoli e la loro cultura.

Questo progetto ci permette di fare il punto e il bilancio di questo lungo percorso.

1. Primo obiettivo: individuare le risorse

Se ogni lunga marcia presuppone un primo passo, la prima cosa da fare è quella di guardarci intorno e individuare le risorse disponibili.

In pratica, dobbiamo applicare la maieutica di Socrate: osservare attentamente la realtà che ci circonda e far emergere quello che riteniamo interessante. Potrà apparire scontato e banale, ma allora così non era perché, anche grazie alla politica agricola messa in campo dalla Cassa per il Mezzogiorno, tutto andava cambiato perché i sistemi produttivi esistenti erano arretrati e non funzionali allo sviluppo: le razze animali, le varietà vegetali, i modelli di produzione. Furono importate dall'estero decine di razze bovine, ovine e caprine, centinaia di varietà vegetali, l'intero sistema produttivo fu stravolto e si passò da sistemi poco impattanti a modelli intensivi che avevano l'unico obiettivo di alzare al massimo il livello produttivo di animali e vegetali.

Noi invece incominciammo a studiare le razze animali locali e capimmo subito che, in fondo, in termini di qualità del prodotto finale, per esempio il formaggio, non c'era grande differenza fra una razza e l'altra. Dovevamo solo mettere a punto un metodo per misurare il livello qualitativo. Ma la soluzione non era a portata di mano perché, da una parte, il mercato pretendeva una materia prima sempre uguale, dato che il prezzo, anch'esso sempre uguale, lo decideva la borsa merci e, dall'altra, la strumentazione dei laboratori non permetteva analisi che non fossero di grasso, proteina, amido e poco altro.

La situazione inizia a cambiare negli anni Novanta, quando la disponibilità del gas-massa permette di misurare la componente aromatica dei prodotti. Gran parte dei laboratori avvia ricerche sull'aroma del cibo, ma il sistema produttivo era ancora troppo concentrato sul modello intensivo per stimolare i ricercatori a vedere quale fosse la relazione fra causa ed effetto, fra sistema di produzione e livello aromatico.

Però già questo aveva permesso di capire che la strada intrapresa era quella giusta, che la valorizzazione delle proprie risorse si poteva

ottenere solo cambiando il sistema di misura della qualità. Bisognava abbandonare il vecchio modello -grasso, proteina, amido- e ricercare nuove molecole che permettessero di misurare meglio il livello produttivo del cibo.

Parte da quel momento la caccia al tesoro: la ricerca delle risorse del territorio. Anche grazie a Slow Food e al progetto Presidi, ogni piccolo paese basò le proprie speranze di sviluppo, o di resilienza, come si soleva dire, sulla valorizzazione delle risorse. Non si sapeva perché, non se ne conoscevano le ragioni di una possibile differenza, ma si aveva la percezione che la strada fosse quella giusta.

2. Una nuova e appropriata unità di misura del livello qualitativo

Abbiamo visto che, a partire dagli anni Novanta del secolo scorso, la ricerca si concentra soprattutto sulla componente volatile, sulle note odorose dei cibi. Ma i problemi erano, e restano, due: non si studiavano e, per molti versi ancora non lo si fa, le cause, i fattori responsabili; e poi le note odorose sono centinaia, molto variabili anche nell'ambito dello stesso animale o della stessa varietà, per effetto della stagione e di tanti altri fattori. Difficile quindi portare tutto a sintesi, difficile individuare qualche indice che potesse ricondurre al livello qualitativo. Comunque, è già un primo passo, perché è l'aroma del cibo quello che ci predispone al suo consumo. Bisogna però andare oltre.

Proviamo a metterci dalla parte del consumatore. Noi scegliamo il cibo, una qualsiasi materia prima, o perché ci piace, quindi in base al suo valore edonistico, o perché ne conosciamo o auspichiamo il suo valore nutrizionale.

Lasciamo da parte il valore nutrizionale perché, come in parte vedremo, è molto legato alle molecole responsabili del “mi piace o non mi piace”, del suo valore edonistico. Quali sono le molecole responsabili e quali fattori ne determinano il contenuto? Per prima cosa non parliamo di molecole ma di metaboliti, perché dobbiamo sapere che ciascuna molecola è frutto del continuo metabolismo a cui tutti i tessuti animali e

vegetali sono sottoposti. Questi metaboliti cambiano continuamente, soprattutto per effetto della nutrizione, perché attraverso di questa entrano nell'organismo nuove e/o vecchie molecole o, meglio, metaboliti.

Ogni materia prima o prodotto trasformato, ha un colore, un odore e un gusto. Il colore è molto importante anche se molto sottovalutato. In natura il bianco o non esiste o è limitato a pochi petali di fiori perché i tessuti, per difendersi dai raggi ultravioletti del sole, hanno a disposizione una serie di metaboliti con funzione antiossidante che ne bloccano l'ossidazione. Quindi, in qualsiasi foglia o formaggio o carne, più colore c'è e più ci saranno antiossidanti, che in linea di massima appartengono alle classi dei carotenoidi (Il colore va dal giallo al grigio) e ai flavonoidi (colori che vanno dal rosso al nero).

Il sole fa la sua parte ed è per questo che possiamo considerarlo il primo fattore importante della territorialità di un prodotto. Il vantaggio di questo parametro, il colore, è che non c'è bisogno di misurarlo: il consumatore può benissimo fare da sé!

Rimangono odore (meglio parlare di "aroma", perché l'odore è quello che si percepisce annusando, mentre noi riusciamo a captare altre note odorose quando mettiamo il cibo in bocca, per via retronasale), che è dovuto a metaboliti leggeri, volatili e gusto, che è dovuto a metaboliti più pesanti.

In questo progetto abbiamo provato a mettere a confronto un sistema di produzione più o meno intensivo e un sistema più tradizionale, meno intensivo.

Attualmente due sono i metodi di allevamento già codificati e con regole precise: il Metodo Nobile©, messo a punto dall'Anfosc e il Latte fieno, un marchio STG richiesto dall'Austria. La differenza fra i due disciplinari è minima ed entrambi basano il proprio disciplinare, riguardo la razione alimentare, sul rapporto foraggio/concentrati, che deve essere 70/30. E questo perché una maggiore presenza dei concentrati favorisce un

aumento della produzione di latte o di carne determinando, a loro volta, un effetto diluizione dei metaboliti nelle materie prime.

Come si può vedere dalla sintesi delle relazioni scientifiche riportate nel capitolo successivo, la maggiore presenza delle erbe dei pascoli del Cilento ha permesso di avere una complessità aromatica molto importante. E lo stesso vale per la carne, visto che i metaboliti sono gli stessi.

L'odore è importante ma, in fondo, è determinato da molecole volatili, che se ne vanno. Nel vino e nella birra possono essere una componente interessante, perché le due bevande servono ad allietare momenti piacevoli. Il cibo è sostanza, noi abbiamo bisogno di ingerire metaboliti per la nostra salute, per la sopravvivenza. Se poi ci piace è un di più, ma comunque dobbiamo mangiare.

Questa componente non volatile, quindi fissa, la chiamiamo "gusto"; non a caso quando ingeriamo un alimento, subito ci poniamo domande sul suo gusto: se ha sapore oppure no. Non è questa la sede per approfondire una tematica che tiene impegnati migliaia di ricercatori, ma noi, se vogliamo avvicinarci a comprendere non tanto il sapore del cibo, quanto soprattutto le motivazioni di questo sapore e i metaboliti responsabili, più che di gusto dobbiamo parlare di "percezioni in bocca". Un cibo è interessante se, dopo averne ingerito un pezzetto minimo, il più piccolo possibile, lascia qualche sensazione in bocca, se ha una sua persistenza, oppure se scompare molto presto. Ed è importante, perché questa persistenza ci rimanda ai metaboliti responsabili ed anche al fattore di produzione.

Come è stato dimostrato in questa ricerca, il modello Nobile, il sistema estensivo, la poca o assenza di concentrati, permette un aumento dei polifenoli che, a loro volta, hanno un riflesso sulle percezioni in bocca. Sappiamo che, di loro, i polifenoli, che sono comunque centinaia, possono dare percezioni di astringenza o di amaro; ma recenti ricerche, che si vanno effettuando soprattutto sul vino e sulla birra, hanno dimostrato che questi polifenoli si legano ai lipidi, permettendo in tal

modo non solo una attenuazione dell'astringenza, ma arrivando a dare soavità alla persistenza in bocca.

In una recente ricerca effettuata dall'Anfosc in collaborazione con L'Università di Basilicata e i cui dati sono in corso di pubblicazione, abbiamo visto che, passando dal sistema intensivo a quello estensivo, con materie prime come latte e grano si ha un aumento del numero e del contenuto di polifenoli e di lipidi. Ci spieghiamo così perché un formaggio o un pane hanno una persistenza lunga, variabile e intensa, rispetto a prodotti simili la cui durata in bocca è minima e inconsistente.

A questo punto, abbiamo capito che abbiamo delle risorse e come si debbano selezionare. Sappiamo cosa misurare, anche per poterne certificare il livello di qualità.

L'ultimo passo è, e deve essere, la valorizzazione di questo livello.

3. Valorizzare per permettere la sopravvivenza delle aziende

Valorizzare significa dare valore a qualcosa: nel nostro caso, al cibo, alle materie prime. Per poterlo fare, occorre per prima cosa conoscerne il valore, e cioè il livello qualitativo. Perché, se il cibo non è uguale, in una scala di valori ci sarà un minimo e un massimo. Nel vino abbiamo bottiglie di Aglianico da 1 euro a 50, 100 euro. E nel cibo? I prezzi spesso sono simili e anche se sono diversi non sappiamo perché. I consumatori non hanno le parole chiave per orientare le proprie scelte; gli stessi produttori conoscono poco il livello qualitativo del proprio prodotto.

Certo, compito di questo progetto non è la valorizzazione: potevamo limitarci alla ricerca, i cui risultati sono più che soddisfacenti.

Ma il Cilento ha una peculiarità di cui non potevamo non tener conto: un turismo diffuso, che diventa sempre più esigente, soprattutto in tema di gastronomia. Ma come diffondere queste conoscenze se, come abbiamo detto, il consumatore e gli stessi ristoratori, non hanno contezza di tutto quello di cui sopra?

Quale è il metodo più efficace per accelerare questo passaggio di informazioni e di conoscenze?

Il consumatore quotidianamente assaggia un prodotto alla volta e su quello, al massimo può dire se e quanto gli piaccia. Per capirne e misurarne il livello qualitativo si dovrebbe degustare lo stesso prodotto a confronto con altri che siano però di livello qualitativo diverso. Non solo. Ma perché sia efficace occorre conoscere i fattori che determinano quel livello, altrimenti tutto sarà casuale. Se non sappiamo perché quel fagiolo o quel formaggio è migliore o peggiore dell'altro, non sapremo mai come ripetere quell'esperimento.

Da alcuni anni l'Anfosc ha messo a punto il "metodo degli estremi": cioè, mettere insieme prodotti simili di cui si conoscano, almeno, gli estremi qualitativi e, se possibile, anche quelli intermedi. In tal modo, assaggiando alla cieca, il consumatore potrà capire non solo lo scarto che ci può essere, ma anche le motivazioni, i fattori che determinano quelle differenze. E se a tutto questo aggiungiamo le informazioni sui metaboliti responsabili, il primo passo è iniziato.

Ma come si fa a scegliere i prodotti? Prendendo informazioni sul sistema di produzione, sull'alimentazione degli animali, in caso di latte e carne, e sulle rese per ettaro dei vegetali. Certo, la resa non è tutto, c'è anche il suolo, la sua fertilità, ma in prima battuta, basta e avanza.

Ecco, utilizzando questo metodo, in questi anni del progetto abbiamo provato a raccontare ai ristoratori del Cilento quale è il livello qualitativo dei prodotti, come si può misurare e testare questo livello.

Ovviamente la strada è ancora lunga, ma i tempi sono maturi perché anche la ristorazione avverte la necessità di alzare il livello dell'offerta. Quale migliore occasione per i prodotti del Cilento.

Se non ora quando?



PARTE PRIMA: sintesi dei risultati della Ricerca

Effetto del sistema di produzione sulle componenti volatili e gustative di latte e formaggi

A cura di

Raffaele Sacchi, Andrea Balivo,
Alessandro Genovese

*Dipartimento di Agraria, Università di Napoli Federico II, Portici
(Napoli)*

Di seguito si riportano sinteticamente i principali risultati scientifici ottenuti dall'unità di ricerca del Dipartimento di Agraria sul latte e sui formaggi prodotti da capre alimentate al pascolo in accordo al disciplinare del Metodo Nobile©. nell'ambito del progetto PSR Campania 2014/2020, Misura 19- 94250203448 "Nobili Cilentani"¹.

Nella prima parte della relazione, viene descritto l'uso del naso elettronico (E-nose) come strumento innovativo per discriminare i campioni di latte crudo. Questo approccio potrebbe rappresentare un valido alleato per proteggere sia i produttori sia i consumatori da possibili frodi alimentari, garantendo maggiore trasparenza e autenticità nel settore lattiero-caseario.

La seconda parte si concentra sull'effetto della dieta al pascolo polifita, in accordo al Metodo Nobile, sulle proprietà chimiche e sensoriali (aromi, acidi grassi, antiossidanti) della caciotta di capra. L'obiettivo è comprendere come l'alimentazione influenza la qualità finale del formaggio.

Questi studi forniscono una prospettiva interessante sui vantaggi e i benefici che il Metodo Nobile©.potrebbe apportare al settore caseario, evidenziando il potenziale di un approccio alimentare sostenibile per migliorare la qualità e il valore dei prodotti derivati dai ruminanti in lattazione.

1. Il naso elettronico come valido strumento per autenticare il latte nobile al pascolo

Garantire l'autenticità del latte e dei suoi derivati è una sfida sempre più rilevante nel settore lattiero- caseario. In particolare, il latte prodotto da capre alimentate al pascolo certificato presenta caratteristiche nutrizionali e sensoriali distintive rispetto a quello ottenuto da animali allevati in stalla. Tuttavia, l'identificazione affidabile di questi prodotti risulta complessa e può esporre produttori e consumatori al rischio di frodi.

Per affrontare questa problematica, il nostro studio ha esplorato l'impiego del naso elettronico come strumento rapido ed efficace per discriminare il latte crudo in base al regime alimentare degli animali. Il naso elettronico è un dispositivo dotato di sensori in grado di rilevare le classi chimiche di sostanze volatili presenti nel latte e restituire un profilo aromatico che può essere analizzato per evidenziare eventuali differenze significative. Sebbene questa tecnologia sia già stata applicata con successo in altri settori alimentari (ad esempio per frutta, carne e bevande alcoliche), il suo utilizzo per autenticare il latte caprino da pascolo rappresenta un'innovazione. Per verificare l'efficacia del naso elettronico, sono stati analizzati 90 campioni di latte crudo provenienti da capre di razza Saanen, suddivise in due gruppi:

- Gruppo P (Pascolo): capre alimentate al pascolo ad alta biodiversità secondo il Metodo Nobile.
- Gruppo S (Stalla): capre alimentate in regime confinato, con una dieta a base di fieno. Gli animali hanno ricevuto una dieta con rapporto foraggio:concentrato di 70:30.

I campioni di latte sono stati raccolti in cinque momenti distinti, nell'arco di tre mesi (aprile, maggio e giugno), e successivamente analizzati attraverso tre diverse metodologie:

¹ Il lavoro di ricerca è stato condotto senza fruire del finanziamento assegnato a causa del mancato coordinamento amministrativo tra Dipartimento di Agraria e Dipartimento di Medicina Veterinaria (capofila).

1. **Naso elettronico (E-nose)** con dieci sensori a semiconduttore di ossidi metallici (MOS) per il riconoscimento dei profili aromatici.
2. **Analisi sensoriale descrittiva (QDA)**, per valutare il profilo odoroso del latte.
3. **SPME-GC/MS**, per l'identificazione e quantificazione dei composti volatili presenti nel latte.

L'analisi discriminante lineare (LDA) applicata ai dati del naso elettronico ha permesso di distinguere con un'accuratezza dell'88% il latte proveniente da capre alimentate al pascolo rispetto a quello da capre allevate in stalla (**Figura 1**).

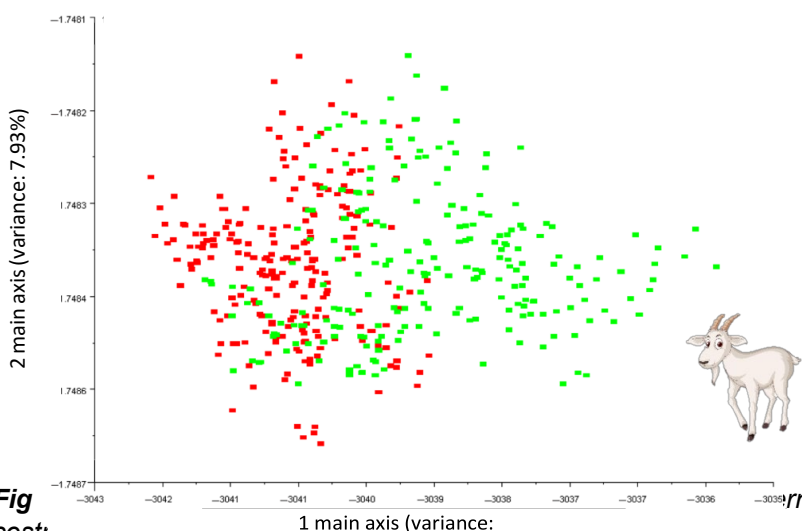


Fig *costituito dai dati ottenuti dall'analisi al naso elettronico su campioni di latte al pascolo (in verde) ed in stalla (in rosso).*

Dall'analisi sensoriale, il latte del gruppo P ha mostrato una maggiore intensità di descrittori olfattivi come "erbaceo" (grassy) e "dolce aromatico" (sweet aromatic) rispetto al gruppo S (**Figura 2**).

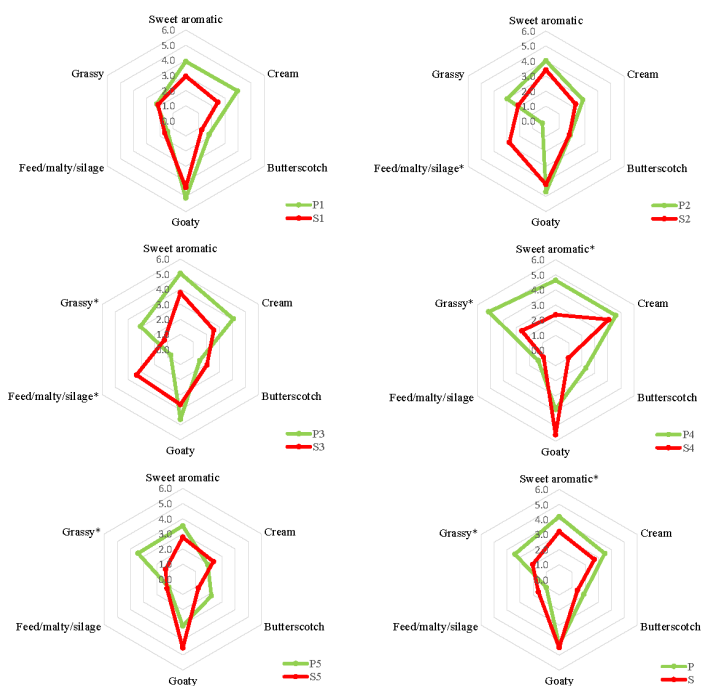


Figura 2. Profili sensoriali (analisi olfattiva) del latte proveniente da capre alimentate al pascolo (P) e capre alimentate in stalla (S). I numeri da 1 a 5 indicano il periodo di mungitura (da aprile a giugno), con un intervallo di 14 giorni tra una mungitura e l'altra. L'asterisco (*) indica una differenza statistica ($p \leq 0,05$) tra i campioni di latte P e S.

L'analisi dei composti volatili ha evidenziato che il latte del gruppo P è caratterizzato da una maggiore presenza di **composti terpenici**, sostanze aromatiche tipiche dei foraggi freschi, che si trasferiscono direttamente nel latte tramite l'alimentazione degli animali (**Figura 3**). Questi composti, noti per il loro ruolo distintivo nel determinare il profilo aromatico del latte da pascolo, sono stati individuati solo nei campioni del gruppo P, confermando il legame tra dieta e composizione chimica del latte.

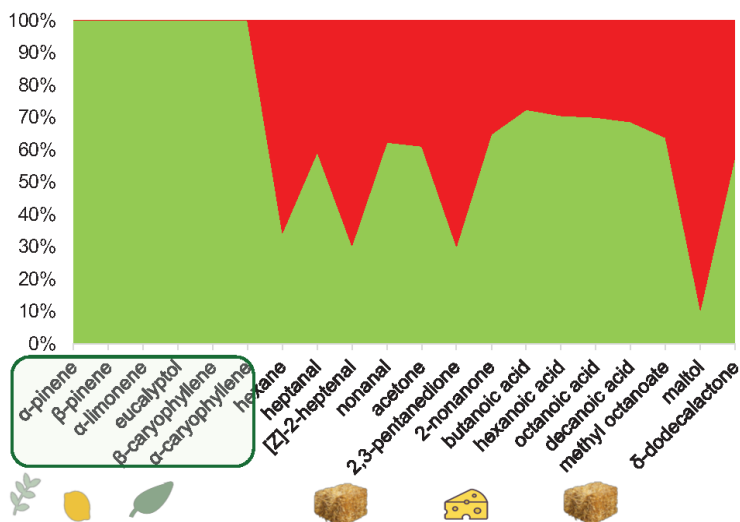


Figura 3. *Composti volatili statisticamente diversi ($p \leq 0,05$) quantificati nel latte al pascolo (in verde) ed in stalla (in rosso).*

Inoltre, il latte del gruppo P ha mostrato una maggiore quantità di acidi volatili, mentre nel latte del gruppo S sono stati rilevati livelli più elevati di composti come il maltolo e la 2,3-pentanedione, responsabili di note di tostato, fieno e caramellate.

I risultati di questo studio dimostrano che il naso elettronico rappresenta uno strumento rapido, riproducibile e affidabile per distinguere il latte di capre alimentate al pascolo da quello di capre allevate in stalla. L'accuratezza della classificazione ottenuta (88%) evidenzia il potenziale di questa tecnologia come metodo di autenticazione del latte, utile per controlli di qualità nel settore lattiero-caseario e per la prevenzione di frodi alimentari.

L'uso combinato del naso elettronico con l'analisi sensoriale e cromatografica ha inoltre permesso di identificare le principali caratteristiche olfattive e chimiche del latte da pascolo, confermando il

ruolo cruciale dell'alimentazione nella definizione della qualità del prodotto finale. In prospettiva, ulteriori studi potrebbero approfondire l'influenza della stagionalità e della composizione botanica del pascolo sul profilo aromatico del latte, ampliando le possibilità di utilizzo di questa tecnologia per la tracciabilità e certificazione di prodotti caseari di alta qualità.

2. Il formaggio di capra: un confronto tra pascolo biodiverso e alimentazione indoor

L'interesse dei consumatori verso prodotti lattiero-caseari ottenuti da animali allevati al pascolo è in costante crescita. Questi prodotti sono percepiti come più sani e naturali, in linea con una maggiore consapevolezza ambientale e un'attenzione al benessere animale. L'obiettivo principale dello studio è valutare l'impatto di una dieta al pascolo con un alto rapporto foraggio-concentrato, disciplinata dal Metodo Nobile©., sulle caratteristiche chimiche, fisiche e sensoriali del formaggio di capra.

In particolare, si confrontano due sistemi di alimentazione:

- Pascolo su terreni ad alta biodiversità (gruppo P)
- Alimentazione indoor a base di fieno (gruppo S)

I due gruppi hanno ricevuto una dieta con lo stesso rapporto foraggio:concentrato, l'unica variabile era il tipo di foraggio.

Metodologia dello studio:

- **Animali e Alimentazione:** Sono state utilizzate 20 capre di razza Saanen, suddivise in due gruppi: il gruppo P, alimentato con pascolo misto, e il gruppo S, alimentato con fieno di erba medica. Entrambi i gruppi hanno ricevuto un'integrazione di 400 g/capo/giorno di concentrato.
- **Produzione del Formaggio:** Il formaggio è stato prodotto in duplice replica all'inizio e alla fine del periodo di prova, e valutato dopo 25 giorni di stagionatura a 10 °C.
- **Analisi:** Sono state effettuate analisi sensoriali (QDA), analisi del profilo di consistenza (TPA), misurazioni del colore, analisi della composizione chimica, analisi dei composti fenolici totali, della capacità antiossidante e del profilo degli acidi grassi. Inoltre, è stata effettuata un'analisi dei composti volatili.

I risultati di questo studio hanno evidenziato differenze

significative tra i formaggi di capra prodotti con i due diversi sistemi di alimentazione, sia a livello sensoriale che chimico. Dal punto di vista sensoriale, è emerso che il formaggio del gruppo P, proveniente da capre alimentate al pascolo biodiverso, presentava una consistenza più morbida e una maggiore friabilità rispetto al formaggio del gruppo S, prodotto con alimentazione indoor a base di fieno (Figura 4b). Questa differenza nella texture è stata confermata anche dai dati strumentali dell'analisi della texture. Tuttavia, non sono state riscontrate differenze significative nei descrittori olfattivi, gustativi e di colore tra i due gruppi (Figura 4a).

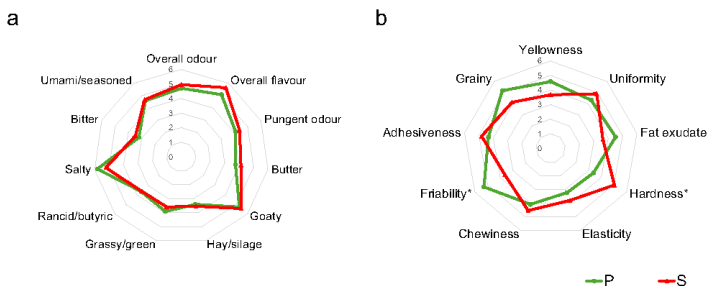


Figura 4. Profilo sensoriale quantitativo descrittivo dei formaggi caprini ottenuti al pascolo (P, in verde) ed in stalla (S, in rosso). L'asterisco (*) indica una differenza statistica ($p \leq 0,05$) tra i campioni di latte P e S.

l'analisi della composizione chimica di base ha rivelato che non vi erano differenze significative tra i due gruppi, ad eccezione del contenuto di ceneri, che è risultato maggiore nel formaggio P. Questo potrebbe essere dovuto alla maggiore varietà di minerali presenti nel pascolo biodiverso.

Il formaggio P era caratterizzato da livelli più elevati di acidi grassi insaturi, acidi linoleici coniugati (CLA) e composti fenolici totali (Figura 5 e 6). Questi composti sono noti per i loro benefici sulla salute umana, come la riduzione del rischio di malattie cardiovascolari e l'azione antiossidante. Al contrario, il formaggio S aveva una maggiore quantità di acidi grassi saturi.

Infatti, il formaggio P ha mostrato indici aterogenici e trombogenici più bassi, nonché un rapporto n-6/n-3 minore.

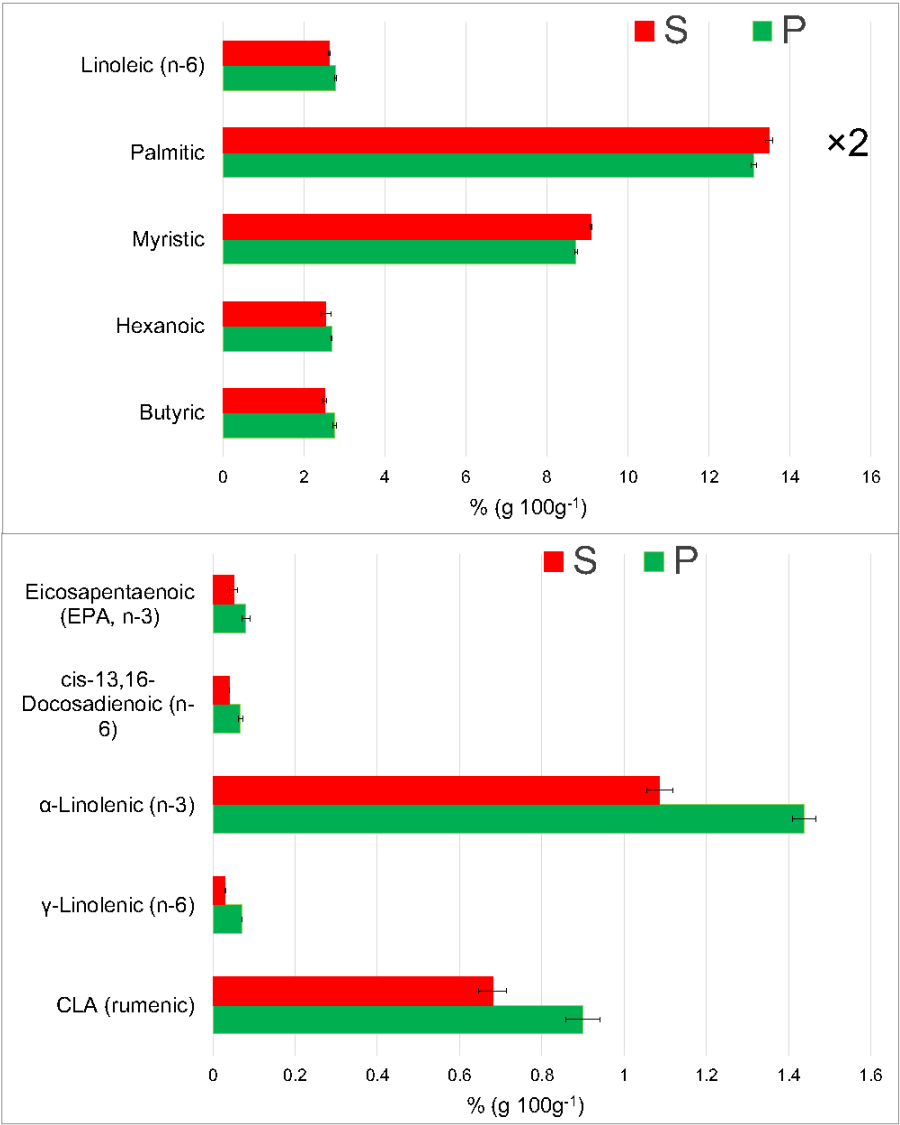


Figura 5. Acidi grassi statisticamente diversi ($p \leq 0,05$) quantificati nel

formaggio di capra al pascolo (P, in verde) ed in stalla (S, in rosso).

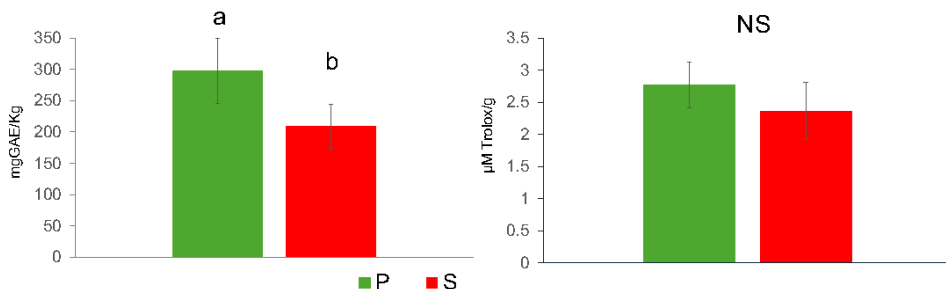


Figura 6. Effetto dell'alimentazione al pascolo Nobile sui composti fenolici totali (sinistra) e sulla capacità antiossidante totale (destra) nel formaggio di capra (P: capre alimentate al pascolo; S: capre alimentate in stalla). Le differenze significative ($p < 0,05$) sono indicate da lettere diverse. Il TPC è espresso in mg di acido gallico equivalente (GAE) per kg, mentre il TAC è espresso in μM Trolox per g di campione.

I composti terpenici, derivati dai foraggi freschi pascolati dalle capre, sono stati rilevati esclusivamente nel formaggio P, riflettendo la diversità delle erbe presenti nel pascolo. Il formaggio S presentava concentrazioni maggiori di acidi volatili, chetoni ed alcoli secondari (Figura 7).

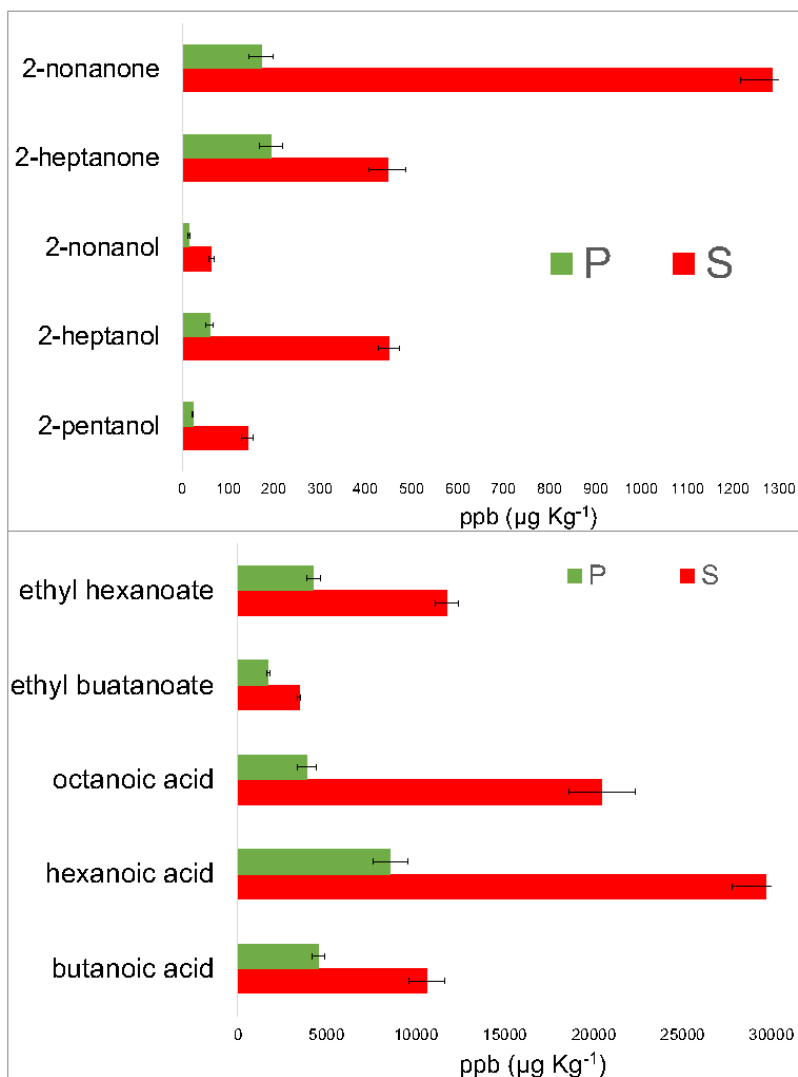


Figura 7. *Composti volatili statisticamente diversi ($p \leq 0,05$) quantificati nel formaggio di capra al pascolo (P, in verde) ed in stalla (S, in rosso).*

In sintesi, i risultati di questo studio dimostrano che **l'allevamento al pascolo certificato (Metodo Nobile©) con un alto rapporto foraggio-concentrato può migliorare significativamente il profilo nutrizionale del formaggio di capra, con cambiamenti minimi delle caratteristiche sensoriali del prodotto**. I composti terpenici potrebbero rappresentare utili marcatori da monitorare per autenticare i formaggi al pascolo Nobile.

Considerazioni conclusive e prospettive

I risultati di questo studio hanno evidenziato il ruolo cruciale dell'alimentazione al pascolo nella produzione di formaggi ad alto valore nutrizionale e sensoriale. L'impiego del **Metodo Nobile©**, con un'alimentazione certificata pasture-fed, non solo migliora la qualità dei prodotti caseari, ma offre ai produttori strumenti concreti per la differenziazione di mercato, aumentando la competitività rispetto ai prodotti da allevamenti intensivi.

3. Certificazione e valorizzazione del prodotto

L'identificazione dei **terpeni come marcatori del pascolo** apre nuove prospettive per la tracciabilità e l'autenticazione del latte e del formaggio. Questo potrebbe facilitare la creazione di certificazioni di origine e qualità, simili alle **DOP (Denominazione di Origine Protetta)** o **IGP (Indicazione Geografica Protetta)**, valorizzando i prodotti locali e territoriali. Inoltre, la possibilità di utilizzare un **naso elettronico** per il controllo qualità potrebbe supportare sistemi di certificazione più rapidi e affidabili, riducendo costi e tempi di analisi e allineandosi perfettamente alle esigenze industriali.

4. Benefici per i produttori e il mercato

L'adozione di sistemi di alimentazione al pascolo potrebbe rappresentare un vantaggio economico per le aziende agricole, permettendo loro di accedere a segmenti di mercato premium, dove i consumatori sono disposti a pagare un prezzo più alto per prodotti più sani e sostenibili. La crescente attenzione verso prodotti "pasture-fed" in mercati come l'Europa e il Nord America dimostra una domanda in crescita per latticini ottenuti con metodi più naturali e rispettosi del benessere animale.

5. Sostenibilità e impatto ambientale

Dal punto di vista ambientale, il Metodo Nobile©..si allinea con le strategie europee di riduzione dell'impatto ecologico della produzione zootecnica. L'alimentazione al pascolo contribuisce a una **maggiore**

biodiversità dei pascoli, a una riduzione dell'uso di mangimi concentrati e a una diminuzione delle emissioni di gas serra rispetto agli allevamenti intensivi. Questo aspetto è particolarmente rilevante alla luce delle recenti normative UE che incentivano pratiche agricole più sostenibili.

6. Innovazione e ricerca nel settore caseario

L'introduzione di strumenti tecnologici come il **naso elettronico** potrebbe rivoluzionare il controllo qualità nel settore lattiero-caseario, fornendo un metodo rapido e non invasivo per verificare l'origine e la qualità del latte e dei formaggi. Questa innovazione potrebbe essere adottata anche in altre filiere alimentari, aprendo nuovi orizzonti nella ricerca e nello sviluppo di prodotti ad alto valore aggiunto.

Questi studi forniscono solide evidenze scientifiche sui benefici dell'alimentazione al pascolo certificata, offrendo ai produttori caseari strumenti per valorizzare i propri prodotti attraverso **certificazioni, strategie di marketing mirate e pratiche più sostenibili**. Il Metodo Nobile non solo migliora la qualità dei latticini, ma rappresenta una risposta concreta alla crescente richiesta di trasparenza, autenticità e sostenibilità nel settore agroalimentare.

6.1 Pubblicazioni scientifiche realizzate

Balivo, A., Tudisco, R., Sacchi, R., & Genovese, A. (2022). Sensory and electronic nose analysis of Noble goat's milk from Cilento (Italy). In *III Convegno AISSA-la ricerca scientifica nel processo di transizione ecologica in agricoltura* (pp. 106-106). UNIBZ.

Balivo, A., Sacchi, R., & Genovese, A. (2023). The Noble Method in the dairy sector as a sustainable production system to improve the nutritional composition of dairy products: A review. *International Journal of Dairy Technology*, 76(2), 313-328.

Balivo, A., Cipolletta, S., Tudisco, R., Iommelli, P., Sacchi, R., & Genovese, A. (2023). Electronic nose analysis to detect milk obtained from pasture-raised goats. *Applied Sciences*, 13(2), 861

Balivo, A., Iommelli, P., Genovese A., Infascelli, F., Tudisco, R., Spina A., Di Novella R., Addeo F. & Sacchi, R. (2025). Effect of high forage-to-concentrate ratio pasture feeding on the chemical, physical, and sensory properties of semi-hard goat cheese. *Food Chemistry Advances*. In revisione.

7 Effetti del sistema di allevamento sulla qualità dei grassi

A cura di

Raffaella Tudisco Federico Infascelli e Piera Iommelli
Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali
Università di Napoli Federico II

La crescente attenzione dei consumatori per gli aspetti nutrizionali e salutistici, ha accresciuto nel mercato l'interesse nei confronti di alimenti con specifiche caratteristiche nutraceutiche, ovvero alimenti che oltre ai componenti nutritivi contengono principi attivi naturali con provati e riconosciuti effetti benefici sulla salute umana. Numerose sono le strategie finalizzate a migliorare le proprietà nutraceutiche dei prodotti di origine animale, quali latte, carne e prodotti lattiero-caseari. Tra queste, l'alimentazione svolge un ruolo importante soprattutto sulla qualità nutrizionale del grasso del latte. Numerose ricerche hanno dimostrato, ad esempio, che l'impiego di un'elevato rapporto foraggi:concentrati della dieta nonché, laddove possibile, del pascolo determina un miglioramento del profilo acido del grasso del latte con particolare riferimento al rapporto omega-6/omega-3 e al contenuto in acido linoleico coniugato (CLA). Questi ultimi derivano dalla bio-idrogenazione ruminale di alcuni acidi grassi insaturi, soprattutto acido linoleico e α -linolenico presenti in maniera significativa nel foraggio fresco.

Il progetto ha previsto il confronto tra animali allevati al pascolo o in stalla sia per quanto riguarda le caratteristiche quanti-qualitative del formaggio (capre) che della carne (suini).

Per quanto riguarda le caratteristiche dietetico-nutrizionali del formaggio, quello ottenuto dal gruppo pascolo ha presentato un contenuto minore in acidi grassi saturi (SFA), più elevato di acidi grassi polinsaturi (PUFA), soprattutto di omega 3 e CLA totali, rispetto al gruppo stalla; inoltre, anche il rapporto omega6/omega3 è risultato minore, quindi più favorevole alla salute umana, a conferma dell'effetto positivo dell'impiego del pascolo sulle qualità dietetico-nutrizionali delle derrate animali (Figura 1).

Risultati simili si sono osservati nella carne di suini allevati al pascolo. Infatti in questi ultimi il contenuto di SFA e di PUFA è risultato minore

mentre quello degli acidi grassi monoinsaturi (MUFA) più elevato rispetto al gruppo stalla. Inoltre, il gruppo pascolo ha mostrato un contenuto in omega 6 più basso e quindi anche il rapporto omega6/omega3 è risultato inferiore rispetto al gruppo stalla (Figura 2). Infine, è stata rilevata una significativa diminuzione del TNF- α (proteina pro-infiammatoria) e una tendenza opposta per l'IL-10 (proteina anti-infiammatoria) nelle capre al pascolo. Queste ultime, inoltre, hanno mostrato livelli più bassi di d-ROMs (metodo pratico per identificare alti livelli di stress ossidativo) e più alti di BAP (misurazione globale degli antiossidanti non enzimatici) (Figura 1). Questi risultati rappresentano un potenziale indicatore dello stato di salute degli animali.

Gli indicatori usati per valutare tali risultati sono stati:

- 1) il rapporto omega6/omega 3 e il contenuto in CLA nel grasso delle diverse derrate;
- 2) lo stato ossidativo degli animali; le citochine anti-infiammatorie e le citochine pro-infiammatorie.

Figura 1. Confronto Pascolo vs Stalla nel formaggio di capra

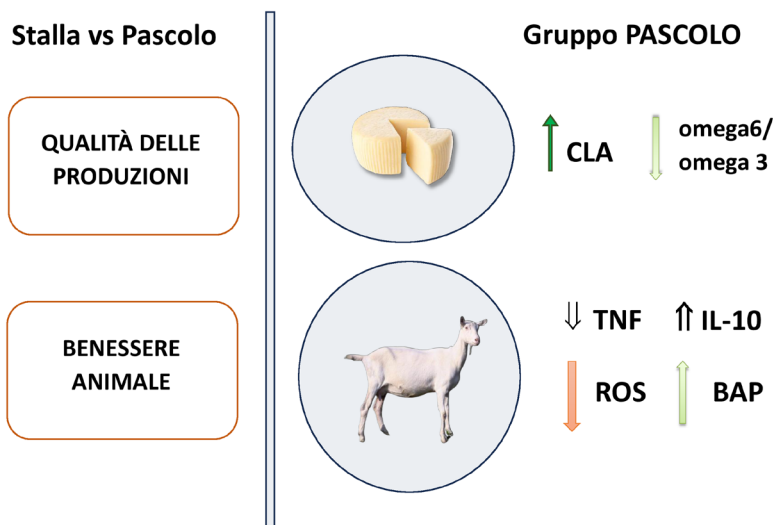
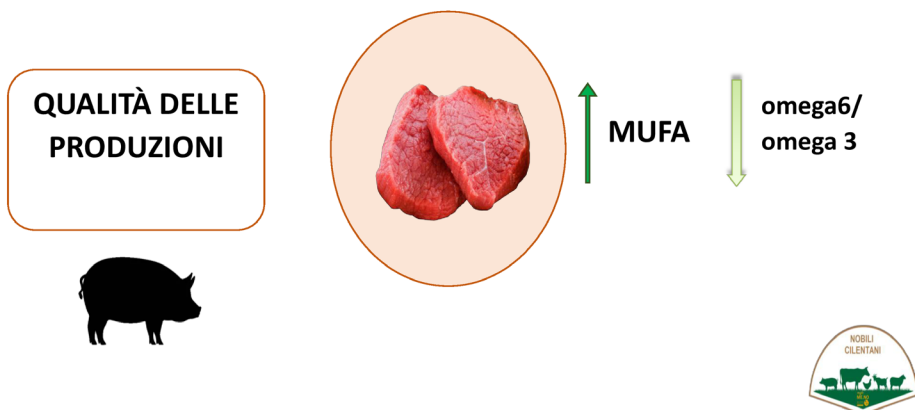


Figura 2. Confronto Stalla vs Pascolo nella carne suina

Stalla vs Pascolo

Gruppo PASCOLO



8 Le attività di Ricerca e Studi prodotti dall' unità operativa dell'Università degli Studi di Salerno

*A cura del
Dr. Michele Cerrato*

*Docente di Economia e Politica Agraria Università degli Studi di
Salerno*

Le attività di Ricerca e Studi prodotti dall' unità operativa dell'Università degli Studi di Salerno coordinate dal Dott. Michele Cerrato hanno riguardato le seguenti tematiche e ottenuti importanti risultati che possono essere utilizzati nell'ambito della programmazione pubblica e privato nel comparto Zootecnico Locale

1) L'intervento pubblico nell' agricoltura del Cilento

Questo lavoro intende indagare la filosofia, gli attori e le azioni che andarono a comporre il quadro operativo dell'intervento pubblico a sostegno dell'agricoltura e della zootecnia di una parte del Cilento tra la fine del secondo dopoguerra e i primi anni Novanta. Il territorio oggetto di studio corrisponde ad un'area di 24 Comuni, che oggi fanno parte del Gruppo D'Azione Locale "Consorzio GAL Casacastra

La ricerca ha messo a disposizione del progetto una varietà sorprendente di fonti. Tale disponibilità è già di per sé una prova del fatto che il Cilento è stato tutt'altro che «immobile», al di fuori di qualunque processo di trasformazione. Lo studio ha dimostrato come il territorio oggetto d'interesse fu non solo ricettivo in certa misura degli stimoli pubblici, ma seppe dar vita a dei circuiti virtuosi che per quanto non forieri di effetti moltiplicativi sul territorio – si pensi all'olivicoltura 76 rimasero comunque dei processi apprezzabili. Tale apprezzamento deriva anche dalla constatazione dei ritardi della stessa programmazione pubblica. In verità, attraverso il caso del Cilento meridionale si può leggere la storia più ampia delle aree interne del mezzogiorno per le quali la programmazione pubblica non seppe offrire un appropriato modello di sviluppo, ossia rispettoso delle vocazioni territoriali come auspicato dallo stesso Manlio Rossi-Doria nel rapporto tra polpa ed osso della provincia salernitana, ossia tra Piana del Sele e Cilento, quest'ultimo venne a rimorchio e ciò non tanto per la facilità e la

redditività degli investimenti che si potevano realizzare per il pubblico e il privato nella piana, né tanto meno per la politica coscientemente perseguita nei primi tempi di alleggerimento della pressione demografica delle aree interne. Questo penalizzò il Cilento, che non partiva certamente dalla stessa posizione della Piana del Sele e non aveva in molti suoi aspetti neanche la medesima struttura economica. In aggiunta, c'è da considerare come le scelte operate a livello intermedio, cioè a livello delle istituzioni provinciali, con il riconoscimento strategico dello sviluppo di alcuni comparti (si veda quello bufalino chiari e gli esisti alle volte oscillanti, ma in certi frangenti anche sorprendenti).

2) Valutazione della sostenibilità economica e ambientale degli allevamenti zootecnici nelle aree interne

La ricerca si proponeva di valutare la sostenibilità economica e ambientale delle aziende zootecniche nelle aree interne del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni (Italia meridionale) e la convenienza e la possibilità di attivare forme di economia locale. Lo studio ha coinvolto tre tipologie di allevamenti al pascolo: uno con soli ovini e caprini; uno con soli bovini; e uno misto, ovvero con bovini, ovini e caprini. La redditività delle aziende analizzate è stata confrontata attraverso il loro utile lordo e il reddito netto dell'allevatore. Per valutare la convenienza delle aziende in studio ad attivare forme di filiera corta, è stato utilizzato come parametro di riferimento il valore di trasformazione del latte. L'impatto ambientale per azienda e per unità bovina adulta è stato valutato attraverso la metodologia LCA. L'analisi economica ha mostrato che la sopravvivenza delle aziende analizzate è essenzialmente legata ai sussidi pubblici, che in alcuni casi rappresentano oltre il 75% della produzione totale. L'imprenditorialità familiare gioca un ruolo fondamentale nelle decisioni gestionali, nella dimensione degli allevamenti e nelle decisioni di investimento. Per quanto riguarda gli impatti ambientali, l'analisi ha mostrato una minore sostenibilità dell'allevamento bovino, principalmente a causa delle maggiori emissioni di metano durante la fermentazione enterica. Ciononostante, i servizi ecosistemici forniti da questi allevamenti semi-estensivi nelle aree interne sono significativi e pertanto le analisi

economiche e ambientali dovrebbero tenerne conto per migliorarli e incoraggiare gli allevatori a rimanere in queste aree spesso marginali. Dall'analisi delle tre aziende agricole con allevamento di animali situate nelle aree interne del Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni, è emerso che l'impresa familiare condiziona le scelte imprenditoriali e la dimensione/tipologia di allevamento, e che l'allevamento bovino risulta essere il più redditizio ma anche il più impattante. Allo stesso tempo, il maggior reddito netto dell'allevamento bovino è dovuto principalmente ai contributi PAC ricevuti, e quindi il suo futuro dipende da essi. Gli impatti calcolati con la metodologia LCA non sono stati allocati tra i numerosi prodotti e servizi offerti dalle tre aziende agricole analizzate, in quanto le aziende agricole nella loro interezza e le UAB sono state deliberatamente scelte come UF al fine di meglio confrontare le aziende agricole oggetto dello studio. Inoltre, la stima dei numerosi servizi eco-sistemici offerti dagli animali al pascolo non è sempre facilmente quantificabile, ma sarà oggetto di future ricerche.

3) Zootecnia nel Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni: un'analisi economico-strutturale per la tutela e la valorizzazione del territorio e delle risorse locali

La ricerca ha approfondito gli attuali aspetti economici e strutturali delle aziende zootecniche presenti nel territorio rurale di Casacastra (Cilento), per individuarne criticità e opportunità di sviluppo, con l'obiettivo di valorizzare e tutelare il territorio oggetto di studio anche attraverso il rafforzamento di forme di economia locale. Informazioni sulla consistenza e la tipologia delle aziende zootecniche presenti nell'area di studio, nonché sul loro andamento negli ultimi dodici anni, sono state acquisite tramite la consultazione dell'anagrafe zootecnica nazionale del Ministero della Salute. Successivamente, è stato somministrato un questionario a un campione di allevatori per conoscere meglio le caratteristiche degli allevatori e degli allevamenti. I risultati hanno evidenziato che nell'area di studio sono presenti il 4% degli allevamenti bovini e ovini della Regione Campania e il 7% di quelli caprini. La dimensione aziendale più rappresentativa è quella con meno di 20 capi per tipologia di allevamento e, tra il 2010 e il 2022, si è registrata una riduzione del numero di tutte le tipologie di allevamenti analizzate. L'orientamento produttivo più rappresentato è quello per la

carne, mentre è completamente assente la specializzazione nella produzione di latte nell'allevamento ovicaprino. Le interviste hanno rivelato che gli allevatori hanno quasi tutti più di 40 anni, con titoli di studio di scuola media e superiore ed esperienza consolidata. La forza lavoro coinvolta nelle aziende agricole è prevalentemente familiare e spesso gli allevatori sono persone impegnate in altre attività non agricole. Nonostante la permanenza in alcuni casi di metodi di allevamento arcaici, gli allevatori svolgono un ruolo chiave nell'area di studio per la tutela del territorio e la conservazione e la valorizzazione delle risorse genetiche animali e vegetali locali, a rischio di estinzione. Inoltre, la sopravvivenza di questo contesto rurale è legata allo sviluppo di nuove forme di economia locale, come la definizione di un'offerta turistica rurale esperienziale, in cui la presenza delle istituzioni gioca un ruolo fondamentale.

Le aziende agricole analizzate sono custodi del territorio e sostenibili dal punto di vista ambientale, rispetto ad altre forme di allevamento industriale più intensive. Tuttavia, la loro sopravvivenza è legata allo sviluppo di nuove forme di economia locale, come la definizione di un'offerta turistica rurale esperienziale, in cui la presenza delle istituzioni gioca un ruolo fondamentale. Allo stesso tempo, per quanto riguarda l'organizzazione aziendale, andrebbe incoraggiato il ricambio generazionale, collegando i premi della Politica Agricola Comune a corsi di formazione per nuovi allevatori, nonché incentivando la produzione di foraggio attraverso la stipula di contratti con le aziende agroalimentari di prodotti biologici presenti sul territorio.

4) Convegno “PRODUZIONI ZOOTECHNICHE NELLE AREE INTERNE DELLA PROVINCIA DI SALERNO

Sono intervenuti:

PROF. MARTINO CASSANDRO PROFESSORE ORDINARIO DI ZOOTECNIA GENERALE E MIGLIORAMENTO GENETICO ANIMALE DIPARTIMENTO DI AGRONOMIA ANIMALI ALIMENTI RISORSE NATURALI E AMBIENTE, UNIVERSITÀ DI PADOVA :**LA BIODIVERSITÀ ZOOTECNICA IN ITALIA E LE ATTIVITÀ DELLE ASSOCIAZIONI**

DOTT. MICHELE CERRATO DOCENTE DI ECONOMIA E POLITICA AGRARIA UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SALERNO **“IL VALORE**

**ECONOMICO E SOCIALE DI UNA RAZZA CAPRINA AUTOCTONA:
IL CASO DELLA RAZZA FULVA DEI MONTI PICENTINI”**

DOTT.SSA MARIA PERGOLA RICERCATORE PRESSO IL
DIPARTIMENTO DI FARMACIA, UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI
SALERNO: **“VAUTAZIONE ECONOMICA E DELLA SOSTENIBILITÀ
IN ALCUNI ALLEVAMENTI ZOOTECNICI NEL CILENTO”**

DOTT. GIANNI RUGGIERO ASSESSORATO ALL'AGRICOLTURA
DELLA REGIONE CAMPANIA **“POLITICHE REGIONALI PER
L'AGROBIODIVERSITÀ: “STRUMENTI PER LA
CONSERVAZIONE, TUTELA E VALORIZZAZIONE DELLA
BIODIVERSITÀ ANIMALE IN CAMPANIA”**

DOTT.SSA FEDERICA FARINA RESPONSABILE RICERCA &
SVILUPPO FUSCO MANGIMI **“SOSTENIAMO LE ATTIVITÀ
AGRICOLE E ZOOTECHNICHE LOCALI: I PROGETTI NIGRUM E
BELLOVA”**

PARTE SECONDA: Le Voci del Territorio



Interviste realizzate via web da Alessandro Scassellati (ART Srl)
.(Tutte le 71 interviste – video e testi – sono comunque visibili qui
<https://wordpress.com/view/nobilicilentani.com>).

PASQUALE ALARIO

Tecnico CAA: Associazionismo; Formazione

TEMI E PROBLEMATICHE CHE LA CONSULTA DOVREBBE AFFRONTARE

Le cooperative non sono andate avanti perché si è fatto poco affinché funzionassero. Nel senso che per realizzare un'attività di tipo cooperativo, di tipo societario ci sarà bisogno di un certo numero di anni in cui non ci sono i ritorni economici necessari. Allora, devono essere sostenute dalle istituzioni, anche con un vero e proprio tutoraggio delle attività, oltre che economicamente per andare avanti i primi anni e arrivare ad una attività d'impresa che funzioni, perché altrimenti dopo qualche anno arriva uno scoraggiamento dei partecipanti alle cooperative. Devono essere sostenute, aiutate economicamente, ma anche con interventi nella gestione.

Dall'altro c'è bisogno anche di fare formazione perché la loro attività di presidio del territorio non è neanche consapevole. Loro devono capire molte cose. Capire come funzionano certi meccanismi, ricevendo informazioni chiare, con una formazione ben fatta, potrebbero sicuramente avere la possibilità di avere delle imprese che in qualche modo mettono insieme la tradizione dell'allevamento locale con le conoscenze scientifiche più moderne nella gestione dei pascoli e nella preparazione e commercializzazione dei prodotti.



GIUSEPPE BOCCIA

Fondatore di "DA ZERO" Vallo della Lucania

CRITICITA' PER IL REPERIMENTO DI MATERIE PRIME CILENTANE; ASSOCIAZIONISMO; AMBASCIATORI DEI PRODOTTI CILENTANI

Due le condizioni indispensabili per entrare a far parte della rete degli artigiani che riforniscono i nostri locali. Una è sicuramente la qualità del prodotto, perché appunto da lì partiamo per far sì che poi le nostre pizze vengano apprezzate e si distinguano rispetto a quelle dei nostri competitor. Ma, altra condizione indispensabile è sicuramente quella dell'adeguamento alle necessità burocratiche e alle necessità sanitarie. E' obbligatorio che i nostri partner siano in linea con quelli che sono i

parametri attuali, che sicuramente ancora non tutti riescono a seguire al 100%, anche come dicevi tu, a causa della pesante burocrazia che c'è dietro questi adempimenti. Però, è indispensabile che ci si adegui per poter pensare che anche quelle che adesso sono piccole aziende possano crescere, si possano consolidare. Quindi, le condizioni sono queste: la qualità dei prodotti e il sapersi adeguare alla burocrazia, a quelle che sono le regole fondamentali dell'HCCP.

VI è un'altra condizione indispensabile. Assolutamente. Quella di poter garantire la fornitura del prodotto 365 giorni all'anno. Da questo punto di vista, credo che nel corso di questi 8 anni, insieme a noi sono cresciute tante aziende che si sono adeguate alle nostre esigenze e si sono organizzate. Attualmente, riescono a soddisfare il nostro fabbisogno e sono ormai entrate nell'ottica della crescita. Diciamo che hanno intrapreso un cammino parallelo al nostro e quindi insieme a loro riusciamo a soddisfare il fabbisogno delle piazze nelle quali ci troviamo. Il consorzio di cui tante volte si è parlato credo che possa essere e debba essere l'obiettivo da raggiungere per tanti allevatori che popolano il territorio. Allo stesso tempo, vedo che tra le nuove generazioni c'è una mentalità che può portare al raggiungimento di risultati diversi rispetto a quelli del passato. Ormai sembra chiaro a tutti che per poter competere sul mercato c'è bisogno anche di avere una forza di acquisto maggiore.

Praticamente, cerchiamo di veicolarli tutti sia quelli che sono reperibili tutto l'anno sia quelli stagionali. Dalla mozzarella nella mortella al cacioricotta di capra, al caciocavallo se vogliamo limitarci ai latticini. Poi, andiamo alla soppressata di Gioi e a tutti i salumi tipici, dal capocollo alla salsiccia piccante stagionata, alla salsiccia dolce stagionata, alle olive ammaccate Salella, un altro presidio Slow Food, alle alici di menaica, al tonno di Palinuro, al pomodoro giallo di Rofrano, ai carciofi di Pattano, al carciofo bianco di Pertosa, al peperone sciuscillone di Teggiano che è il nostro peperone crusco. Un po' veramente tutti. Li abbiamo utilizzati tutti e li utilizziamo tutti, a cominciare dai pomodori.

Sulle farine abbiamo fatto dei discorsi sia all'inizio del nostro percorso, quindi nei primi due anni 2015/2016, sia successivamente. Attualmente, noi lavoriamo con l'azienda La Spigolatrice di Torre

Orsaia, quindi con Francesca e Giovanni Caputo, con i quali stiamo facendo degli esperimenti al momento limitati al punto vendita alla sede di Vallo della Lucania, perché le farine provenienti da grani antichi sono molto difficili, sono instabili e per un format come il nostro che per fortuna quotidianamente si trova sfornare diverse centinaia di pizze, ancora troviamo difficoltà ad utilizzare in maniera continuativa questo tipo di cereali. Però, è uno studio che stiamo facendo e che abbiamo implementato nel corso degli ultimi cinque sei-mesi dalla riapertura dopo il CoVid, quindi da maggio stiamo facendo degli esperimenti con le farine del mulino La Spigolatrice di Castel Ruggero.

Noi ci sentiamo ambasciatori del nostro territorio, del Cilento. Non perdiamo occasione per portare avanti insieme al nostro marchio quello dei nostri partner. Infatti, i nostri i nostri menù sono proprio molto orientati alla presentazione della filiera che ci sorregge. Quindi, si trovano proprio le foto di tutti i nostri fornitori con richiami alle loro aziende. Andiamo avanti insieme e siamo convinti che questa sia la strada da seguire.



ANTONIO CAMMARANO

Allevatore 44enne di Centola

DIFFICILE CONCILIARE 2 MESTIERI PER UN ALLEVATORE; E PER IL FUTURO?

Vorrei cercare di mandare avanti l'azienda abbastanza bene, in modo che frutti di più, in modo che mi possa dedicare di più all'azienda, senza fare un corri corri tra il lavoro da meccanico e il lavoro di allevatore. Anche perché ho 44 anni, ma poi quando si arriva a 50 anni se fai sempre un corri corri non arrivi più. La mia passione è fare l'allevatore, il quadro che ho è l'azienda. Vorrei far fruttare l'azienda perché a me piacciono gli animali, se devo dire quello che è. E' una passione che mi ha mandato mio padre e la voglio portare avanti anche per dargli una soddisfazione.

Per il futuro, avere più animali di razza, anche da latte. La pezzata rossa il latte lo produce, può fare un grandissimo latte con i grassi giusti per

poter fare dei buoni formaggi. Al momento, per quanto riguarda l'ingrasso dei vitelli, a 7-8 mesi il vitello lo ritiro dal recinto e lo metto in stalla e lo ingrasso. Silvano è il tipo che l'animale lo vuole molto, molto grasso, perché lui dice che in questo modo la carne è più tenera, più saporita e poi si può fare anche la frollatura. Per quanto riguarda il numero degli animali, al massimo vorrei arrivare a 20, ma non di più. E' meglio qualificare, quindi avere 20 mucche buone che averne 100 ma meticce, per cui arrivi sempre a fare la stessa somma.

Questo è il programma che vorrei fare, dico la verità. Devo lavorare ancora per qualche annetto come meccanico, però dopo mi voglio ritirare. Voglio dare soddisfazione a mio padre e fargli vedere che cosa so fare. Voglio provare anche a fare del formaggio.



GIOVANNI CAPUTO

Filosofo della terra di Cate Ruggero Torre Orsaia

MULINO BIOLOGICO "LA SPIGOLATRICE"; IERI E OGGI

Oggi, ho 71 anni e ancora lavoro la terra, però ancora la devo capire. Per fare un ottimo prodotto devi capire la terra, devi sapere quando la devi arare, quando devi seminare, quando devi mietere il grano e gli altri cereali, e come li devi macinare. Il Cilento era la culla dei cereali. Poi, la cosa bella è conoscere le erbe che sono la nostra salvezza. Invece, la gente non le conosce. Prendi la coda cavallina, l'angelica, la borragine, la malva, il cardone, il cardoncello, le cicorie e tante altre. Quando l'animale cammina nel terreno se le va a prendere. Mia madre, ad esempio, mi diceva di portare gli animali in un certo terreno perché il latte veniva più buono, perché era il terreno delle erbe che si mangiavano.

Io vedo che il mio mondo sta finendo. Il mio piede scivola. Io lavoro la terra perché ad un anno e mezzo mi portavano nella terra e mi facevano stare con gli animali. Sono stato abituato da piccolo, per cui tu hai sempre quelle radici. Io sono emigrato a Torino, ma la terra non l'ho lasciata mai, proprio per questo. Io se lascio la terra, lascio me stesso e muoio subito, perché lì ci sono nato. Ad un anno io stavo con gli

animali, oggi ad un anno stanno con un telefonino.



BENDETTO CHIRICO

Allevatore - Trasformatore

EVOLUZIONE ALLEVATORE IMPRENDITORE ASSOCIAZIONISMO; COMMERCIALIZZAZIONE

Secondo me, il compagno di avventura che ciascuno di loro deve cercare, lo devono cercare in loro stessi.

Ma, i pastori che cosa hanno fatto? Hanno solo munto le vacche e in un certo senso è come se il loro latte l'avessero venduto. Niente di più, perché poi questo valore aggiunto è un'altra struttura che lo crea e questa struttura, per reggersi in piedi ha i suoi costi.

Mentre il valore aggiunto lo deve creare il pastore in proprio, vale a dire il pastore che porta il bestiame al pascolo ha tanto di quel tempo libero che nulla più. Bisogna che il pastore si evolva. Durante la giornata questo che fa? Per guardare il bestiame si possano fare i recinti elettrici. Ci sono tanti modi per gestire gli animali. La mungitura può essere meccanica. Avrebbe tanto tempo libero e questo tempo libero lo dovrebbe impiegare a trasformare, a chiudere il suo cerchio.

Un pastore che vuole macellare una bestia, ti posso assicurare che qui ci sono delle strutture che le vengono a prendere, le macellano e poi da là si possono mandare in altre strutture dove lavorano la carne e te la restituiscono impacchettata. Quindi, non è che non è possibile, è che bisogna uscire dall'orticello, guardarsi intorno e vedere che cosa c'è. Bisogna modernizzare il settore, però è impensabile che il comune o chi per lui gli faccia il macello in prossimità, perché rimaniamo sempre nel discorso della gestione di queste strutture. Cioè, a farle si possono anche fare, ma gestirle diventa complicato. La struttura di Castelnuovo Cilento è stata abbandonata a se stessa perché lì c'erano problemi per l'inquinamento acustico e per i cattivi odori. Il comune ha perso pure la causa con il gestore e gli ha dovuto dare dei milioni di lire. I problemi sono complessi, ma oggi pensare di gestire un macello che macella 50 capi al mese, non è possibile.

ROBERTO GERARDO COSENTINO

Ristorante PAPP&POPPA di Palinuro

REPERIMENTO MATERIA PRIMA DEL TERRITORIO PER LA RISTORAZIONE

Per i prodotti come la mozzarella nella mortella e il formaggio di capra ci affidiamo ad un produttore locale, qua della zona, Adolfo Valiante (Cicco di Buono). Poi, come carne ci affidiamo all'azienda agricola di Centola di Silvano Valiante. Come carne utilizziamo per la maggior parte carne podolica. Silvano ha un allevamento di podoliche e ci dà un buon prodotto.

Silvano ce la fa frolare bene. Poi, lui cura molto l'alimentazione dei vitelli e gli ultimi 3-4 mesi gli fa mangiare solo erba e pochissimo mangime, quindi sono carni buone, poi frollate bene. Fa fare almeno 25 giorni di frollatura. Quindi, quella carne per me è buona. Poi, se viene cucinata bene! Io riesco a trattarla. Infatti, noi la carne podolica la usiamo sia cruda che cotta.

Poi, ho due, tre produttori con i quali sono proprio amico, tipo Marco Rizzo per l'olio. I suoi oli sono fantastici e li uso sia al ristorante che al pub. Luca Cella che quando non ho prodotto io di alici, tonno e altro, che mi sono finiti e mi rivolgo a lui. Stessa cosa per il maracuoccio, se ne occupa Luca e me lo fa recapitare. Poi, Silvano dell'azienda agricola che cerca sempre di accontentarmi con la carne. Ho tre, quattro amici che mi stanno aiutando in questo a farmi crescere.



LUIGI DIOTAIUTI

Ristoratore e Sommelier di origini cilentane. Fondatore della Onlus "Basilicata a way of living"

DISCORSO SULLA PODOLICA; EDUCAZIONE DEL CONSUMATORE; FROLLATURA E FILIERA; LA ONLUS, BASILICATA WAY ON LIVING

La podolica non è mai stata in conflitto con l'uomo, con i contadini, perché l'uomo non doveva scegliere se coltivare un campo oppure allevare la podolica, come magari avveniva per le pecore. La podolica preferisce stare all'aperto, allo stato brado, non tanto nelle stalle. Ci tengo a sottolineare che quello va tutto a vantaggio del consumatore

che mangia la carne, perché è la mucca a decidere cosa mangiare, dove mangiare, quando mangiare a dispetto delle altre che vengono allevate in modo intensivo, perché in quel caso è sempre l'uomo a decidere quanta quantità e che qualità di cibo debbono mangiare e quando devono essere pronte con il peso per essere macellate. Questo è molto importante.

Io ho iniziato una campagna già da diversi anni per educare i consumatori. La gente che consuma la podolica. Perché purtroppo ci manca la cultura del saperla gustare, del saperla trattare. Purtroppo ancora c'è questa cultura di macellare giovedì o quello che è e di comprare la carne e mangiarla la domenica. Questa è una cosa quasi impossibile con la podolica, anzi addirittura questo può anche fare male, perché è un bovino che fa 20 km giorno e quindi ha bisogno di una lunga frollatura, anche di più di un'altra mucca che viene allevata in modo stanziale.

Sulla podolica bisogna fare gruppo, fare filiera. Si potrebbero mettere delle celle per la frollatura nei vari macelli, avere un contatto con gli allevatori. Perché se si parla con gli allevatori della podolica il problema numero uno è che nessuno ti compra le mucche podoliche oppure te le sottovalutano.

Quindi, bisognerebbe fare gruppo, far sì che siano tutti in contatto, gli operatori della domanda e quelli dell'offerta, della produzione della podolica. Quello che mi fa ricrescere i capelli è che spesso sento personalmente da altri che viene la gente negli agriturismi, viene la gente nel territorio lucano e chiedono la podolica, ma nessuno ce l'ha. Dicono perché costa troppo. Non è questione che costa troppo, è perché ripeto non c'è quella cultura di come trattare questa carne. Io da chef, da buongustaio so benissimo che un prodotto per gustarlo va conosciuto e che si può portarlo al vertice (peak) per dare il meglio, la migliore sensazione che il prodotto ci può dare.

La mia onlus, Basilicata Way on Living, ormai agisce sul territorio con diversi progetti, tra cui ci tengo a dire che sono più di vent'anni che ho dedicato la mia carriera a promuovere il Sud Italia, la Basilicata in particolare, nel mondo, non solamente a Washington o in Italia, devo dire che anche grazie alle mie spinte – questo è molto importante per rispondere a quello che dici tu che purtroppo è difficile fare gruppo e

filiera – la parola transumanza è diventata patrimonio dell'Unesco e questo va anche detto.



MICHELE ESPOSITO

Allevatore e trasformatore di suini in Caselle in Pittari

COME SI ORGANIZZA UN GIOVANE CON I SUOI MAIALI; LE ISTITUZIONI NON AIUTANO MOLTO...LA FORMAZIONE LATITA

Per l'80% il nostro prodotto è venduto a privati del paese, perché qui abbiamo una tradizione centenaria del maiale. Anche il turista che viene a Caselle collega il territorio al salume come prima cosa. Poi, noi lavoriamo anche online con i social e spediamo in tutta Italia tramite corriere espresso. Il sito internet è in fase di costruzione, però tramite i canali social (Facebook) ci conoscono e quindi spediamo spesso fuori. Invece, a livello di rivenditori siamo presenti in pochissime realtà per due motivi. Il primo è che, come ho detto prima, noi non facciamo quantità grosse. Se io mi accordo con un negozio o con un ristorante – abbiamo pure qualche collaborazione con qualche ristorante – però sempre con pochi numeri, perché non siamo in grado di garantire grandi forniture. Lavorando come lavoriamo noi con pochi animali – pochi, ma buoni dico sempre io – non mi posso permettere di dare parola a chi poi deve rivendere e, quindi, deve avere a che fare con clienti e consumatori finali. Facciamo piccoli numeri collaborando con alcune attività ristorative e negozi, circa il 10% del nostro giro di affari. Le istituzioni al nord sono molto a disposizione delle attività zootecniche e di trasformazione. Creano eventi, organizzano corsi di formazione. Nel loro caso sulla trasformazione dei formaggi delle brune alpine hanno dei consorzi. Qua questo purtroppo non avviene. Dico sempre, e spero di sbagliarmi e se mi sbaglio sono contento, che siamo non messi da parte, ma non agevolati come nel resto dell'Italia. Non abbiamo corsi di formazione che ci aiutano a crescere, ad essere informati. Al nord, organizzano ad esempio delle fiere della zootecnia. Qua ne fanno una all'anno a Caserta, mentre a Bergamo ce ne sta una al mese. Con le associazioni di settore che ti supportano. Su questo si deve lavorare sicuramente molto e ci vorrà del tempo. Speriamo.

GINO FEDULLO

I MORESANI, CASALVELINO

**AZIENDA MULTIFUNZIONALE, AGRITURISMO; ESISTE ANCORA IL
PODOLICO? FROLLATURA**

Dal '98 ad oggi abbiamo implementato tutta la parte turistica, però in contemporanea è cresciuta tantissimo la parte agricola, che è quella che ora ci sta dando tanta soddisfazione. Ci dà fare, ma ci emoziona, nel momento in cui ci sono i nostri prodotti che vengono apprezzati. Vengono lavorati nel nostro ristorante. Abbiamo la parte di shop sia on line sia all'interno dell'azienda, dove vendiamo tutta la nostra produzione

Il vero problema è che il podolico in Cilento non esiste. Non è mai stato certificato come una vacca selezionata, Non è stato mai fatto il lavoro di selezione. Sono incroci su incroci. Alla fine, se prendi un incrocio di terza generazione non avrai più un vitello. Lì non c'è niente. Devi accontentarti di quello che trovi, per cui i tagli non sono perfetti. Se invece vai su una selezione logicamente ti trovi tutto. Se andiamo a guardare il lavoro fatto in Lucania, e in questo progetto abbiamo la fortuna di avere persone che vengono dalla Lucania, lì è stato fatto un lavoro eccezionale, perché si è creata una vacca con una struttura bellissima che fornisce dei vitelli eccezionali. Anche se vai a fare un incrocio con un marchigiano, ti tirano fuori dei vitelli bellissimi, anche se non vai direttamente podolico su podolico.

La cultura della frollatura non è mai esistita in Cilento. Ecco per quale motivo ci sono delle difficoltà. Considera che la macelleria è chiusa il lunedì perché vengono macellati i vitelli al macello, ma il martedì arriva il vitello e il mercoledì/giovedì viene sfasciato ed è pronto per la vendita. Non c'è una cultura della frollatura. Viene da fuori, viene da altre zone che per fortuna ci hanno trasferito le competenze, per cui si incomincia a fare.

40 50 giorni almeno. Ma, questo per tutti, non solo per la podolica, stiamo parlando di tutte le carni. La podolica allevata allo stato semi brado deve fare comunque un periodo all'ingrasso se si vuole fare un lavoro fatto come si deve. Se vuoi fare carne, per otto mesi lo tieni con la mamma al pascolo, poi lo tiri via perché consenti alla mamma

di partorire, mentre il vitellino lo metti all'ingrasso nella stalla in modo che si ferma, ingrassa e ha le forme. Però, parliamo sempre di vitelli selezionati cioè di un podolico selezionato, non di un podolico come lo chiamiamo noi quindi in Cilento che è figlio di nn.



ANGELO FORASTIERO

Presidente provinciale di Agricoltura e Liberi Agricoltori.

RAPPORTO TRA ALLEVATORE E ISTITUZIONI; LA BUROCRAZIA E I SUOI VINCOLI

L'allevatore viene visto dalle istituzioni come una persona/azienda che esiste solo prendere dei premi comunitari e buonanotte. La situazione sta cambiando, ma fino a poco tempo fa li guardavano da lontano. C'era distanza tra allevatori e istituzioni.

Credo che invece il problema sia all'interno del sistema. Le colpe non sono degli allevatori, ma certamente l'allevatore va formato nella gestione delle attività. Va educato alla gestione del territorio e dell'ambiente, va aiutato a capire e risolvere i problemi sanitari di trasformazione del latte, della produzione della carne, ma anche della lana, per cui credo che migliorare la qualità dei rapporti tra le istituzioni e gli allevatori può avere veramente un ritorno positivo.

La funzione del progetto di mettere in piedi questo collante con la Comunità Montana è sicuramente positiva. Questo processo nell'ambito del progetto Nobili Cilentani è importante.

Dobbiamo entrare nel concetto di fare rete tra le istituzioni e le aziende agricole. C'è questa voglia di trasformare anche perché c'è la richiesta di prodotto tipico della zona. Il problema è che il prodotto non c'è. Sono stato in ristoranti che sono un altro pezzo della filiera e che sono interessati al progetto.

Credo nell'importanza della collaborazione con gli enti territoriali. Per esempio, i giovani che si insediano trovano difficoltà nel presentare i progetti, perché nell'area parco possono presentare progetti di ristrutturazione di strutture solo gli imprenditori agricoli professionali (IAP). Questa normativa va rivista. E' una cosa da verificare e da capire bene, perché effettivamente si agevolano solo gli IAP, ma il coltivatore

diretto è nelle stesse condizioni dello IAP. La burocrazia e i regolamenti all'interno del comprensorio vanno rivisti per cercare di aiutare di più le aziende. Si dovrebbe anche essere più veloci nel concedere le autorizzazioni, altrimenti si perde un sacco di tempo e, quindi, il giovane si scoraggia e dice "sono qua, ho fatto un progetto da due anni e ancora non vedo la luce". Prende se ne va. Purtroppo di rinunce ai primi insediamenti presentati ce ne sono tante, perché sono passati già tre anni

Il secondo punto è che c'è un importante distretto rurale in quest'area del GAL dove insiste un'importante presenza di aziende agricole a vocazione zootecnica, non pensi che sia necessario un presidio scolastico ad indirizzo agro-ambientale zootecnico che possa garantire la formazione necessaria per poter intraprendere un percorso lavorativo, che oltre ad essere alla base dell'economia e del sostentamento delle famiglie, può dare gambe alle potenzialità per rilanciare un territorio dalle notevoli risorse? Prima a Sapri avevamo l'istituto agrario, mentre adesso è stato soppresso. In un'area parco non abbiamo la scuola. Forse si potrebbe pensare ad una scuola-parco.



PIETRO FORTE

Presidente Gal Casacastra – Allevatore e Medico

UN GAL A 360°; LA CULTURA A SERVIZIO DEL TURISMO E DELL'AGRITURISMO; IL GAL COME AGENZIA DI SVILUPPO; I "CAPRINI ERBOSI"; RUOLO DELLA CONSULTA; UN HAMBURGER DI CAPRA?; BASTA LAMENTI!

Abbiamo immaginato di realizzare la rete della cultura, la rete dei musei e in effetti abbiamo finanziato per circa un milione e dispari tutte le amministrazioni che hanno presentato progetti per la riattivazione di strutture museali, facendole entrare in una rete. Quindi, quando l'agriturismo che ho finanziato riceve cinque ospiti che vengono da un'altra parte d'Italia, gli offre anche la cultura del territorio. Abbiamo cercato di chiudere a 360 gradi, in maniera organica, con un progetto che guarda al futuro.

Una delle mie vecchie idee è quella che il GAL, per esempio, si debba

trasformare in un'agenzia di sviluppo. Questo significa prendersi carico di tutta una serie di problematiche legate alla filiera che va dalla produzione alla trasformazione, alla comunicazione, al mercato. Questa è la mia idea e chiaramente su questo è fondamentale e la cooperazione con gli enti di ricerca, con le società che si occupano di comunicazione. Però, per fare tutto ciò dobbiamo sforzarci, come singole aziende, ad essere capaci di proporre prodotti che sono innovativi, che non si trovano in altre parti del territorio, partendo dal presupposto che i pascoli, l'acqua, l'aria fanno la differenza.

Stiamo facendo una ricerca sulla produzione e sulla affinatura del formaggio con le erbe officinali che crescono nel nostro territorio. Questo progetto si chiama Caprini Erbosi e ha l'obiettivo di utilizzare le nostre erbe, sia per farle mangiare agli animali sia per confezionare i formaggi, affinarle con queste erbe per dare al territorio una connotazione e una particolarità che in altri luoghi non si può avere. In questo modo aggiungiamo formazione e innovazione. Questo ci gioca positivamente anche sulla comunicazione, perché se si riesce a caratterizzare un territorio, si vende non solo il prodotto, ma anche il territorio.

La Consulta degli Allevatori credo che sia una cosa utile. Mettersi insieme per discutere e capire quali sono le esigenze degli allevatori. Spesso le esigenze sono comuni e si possono risolvere anche in modo comune, utilizzando magari esperienze diverse.

Le nuove generazioni fanno fatica a masticare anche la carne, anche le fettine, per cui quello che va di più, per esempio, è l'hamburger. Immagino di andare sul mercato con un hamburger che non ha conservanti, che gli animali sono cresciuti all'aperto e senza l'utilizzo di ormoni o antibiotici. Visto che per i ragazzi e i bambini i genitori farebbero di tutto, se riuscissimo ad andare sul mercato con un hamburger biologico di questo tipo, con una comunicazione corretta, sarebbe una rivoluzione.

Dobbiamo avere la capacità di non lamentarci e di trovare soluzioni e innovazioni. Secondo me, noi abbiamo tutte le qualità, abbiamo un territorio da raccontare, una cultura da raccontare, i prodotti da raccontare, dobbiamo solo avere l'intelligenza di non investire solo in strutture, in stalle, ma anche nell'immateriale. Investiamo nella

comunicazione e manteniamo una tradizione.

Tutto qua, siamo noi stessi.

Noi, oltre a servire il piatto, andiamo ad ogni tavolo personalmente entrambi, senza trascurare nessuno, a spiegare il territorio tramite un piatto, un profumo, le materie prime. Questo è un po' anomalo per il cliente sia per quello che viene da fuori sia per quello locale. Infatti, inizialmente non riuscivano a capire, soprattutto i paesani, se questa nostra attività è un attività di intrattenimento o piuttosto un ristorante oppure un bar. Tra l'altro, la cosa più importante, è che spesso, soprattutto in bassa stagione, invitiamo i nostri produttori e gli facciamo presentare il prodotto personalmente. Quindi, facciamo degustazioni, piuttosto che serate dal vivo proprio per un'apertura a queste piccole aziende che producono prodotti tipici del territorio e hanno piena libertà di mostrare i loro prodotti qui in Cantina.



DANIELE FRANZON ENZA SATURNO

CANTINA LAMADÉ DI PISCIOTTA.

CUCINA POVERA MA RICCA DI SAPORI E SAPERI; POI, BISOGNA ANCHE SAPERLA RACCONTARE...

Noi partiamo come cucina povera cilentana classica, ma soprattutto utilizzando in primis materie prime del territorio, di piccole aziende agricole del territorio. Volutamente abbiamo scelto produttori giovanissimi ed emergenti. Questo anche per alimentare quel senso e quella volontà di ripresa che c'è nel territorio. Noi diamo la visibilità, nel nostro piccolo, a queste piccole aziende che ci sono, tramite la nostra cucina semplice che è la cucina povera cilentana.

Noi, oltre a servire il piatto, andiamo ad ogni tavolo personalmente entrambi, senza trascurare nessuno, a spiegare il territorio tramite un piatto, un profumo, le materie prime. Questo è un po' anomalo per il cliente sia per quello che viene da fuori sia per quello locale. Infatti, inizialmente non riuscivano a capire, soprattutto i paesani, se questa nostra attività è un attività di intrattenimento o piuttosto un ristorante oppure un bar. Tra l'altro, la cosa più importante, è che spesso, soprattutto in bassa stagione, invitiamo i nostri produttori e gli facciamo

presentare il prodotto personalmente. Quindi, facciamo degustazioni, piuttosto che serate dal vivo proprio per un'apertura a queste piccole aziende che producono prodotti tipici del territorio e hanno piena libertà di mostrare i loro prodotti qui in Cantina.



GIOVANNA GERUNDO E ANTONIO VENERI

PIZZERIA EDEN DI PATTANO

UNA SANTA ALLEANZA....; E PER IL FUTURO?

Abbiamo una pizzeria da 17 anni e sono 10 anni che utilizziamo molti prodotti di altissima qualità del territorio. Adesso abbiamo allargato il giro dei nostri fornitori locali per cui circa il 90% delle materie prime che utilizziamo sono prodotte localmente. Noi facciamo parte dell'Alleanza Cuochi Slow Food, per cui utilizziamo soltanto le materie prime di stagione e dei piccoli produttori locali. Questi sono gli elementi che raffigurano la nostra struttura. Cerchiamo sempre di fare delle pizze con prodotti che sono frutto di una ricerca in zona. Ad esempio, noi non usiamo, come molti usano, il fiordilatte di Agerola, ma usiamo la mozzarella fatta da Cicco di Buono di Adolfo Valiante. Per gli antipasti i salumi che utilizziamo sono della Fattoria Bio Cocò di Massicelle di Settimio Forte e sua moglie che fa un allevamento allo stato semi brado a ciclo chiuso.

Noi diamo una mano ai piccoli produttori. Loro, vedendo che c'è qualcuno che gli sta dietro, automaticamente si possono spingere un po' di più. Noi questa evoluzione positiva l'abbiamo vista. Però, a volte secondo me quando manca un prodotto che loro non riescono a produrre è pure una cosa bella, perché alla fine si capisce che sono piccoli produttori, per cui se ti dice che la salsiccia ancora non è pronta è da capire. Ad un cliente gli puoi dire che non c'è la salsiccia perché ancora non è pronta. Cioè, i nostri fornitori non è che sono delle industrie per cui non manca mai un prodotto e questo è anche quello che li aiuta a rendere credibile il loro prodotto, altrimenti saresti un produttore industriale se avessi sempre il prodotto.

Per il momento ci sono dei pensieri da ristorazione, dobbiamo vedere se riusciamo a metterli in pratica. Sempre mantenendo aperta questa

relazione con i produttori locali. Noi, ad esempio, il burro lo facciamo con il latte di Adolfo Valiante. Facciamo anche la crema per i cannoli. Usiamo sempre il latte di Adolfo. Le uova le prendiamo biologiche. Cerchiamo comunque di dare e fare un prodotto di qualità. Adolfo è stato bravissimo e ci ha insegnato come fare il burro, per cui quando abbiamo bisogno del burro non lo compriamo, lo facciamo noi, per i nostri dolci o per fare l'arancino.



FRANCESCO GIUDICE

Giovane 26enne allevatore di capre nere cilentane di San Giovanni a Piro

L'UNIONE FA LA FORZA: UN ESEMPIO DI "CARTELLO" PER CONTRASTARE I COMMERCianti; LODE AL CASEIFICIO COMUNALE; QUANDO UN RAGAZZO INTELLIGENTE, INCONTRA UNA RAGAZZA INTELLIGENTE E CONTINUA A PASCOLARE....; E PER IL FUTURO?

NON E' VERO CHE MANCHI LO SPIRITO ASSOCIATIVO: C'E', MA BISOGNA SAPERLO "COLTIVARE", E QUESTO E' UN COMPITO CHE TOCCA ALLE ISTITUZIONI ATTRAVERSO UNA INTELLIGENTE E CONTINUA ASSISTENZA TECNICA;

Quest'anno è venuto un commerciante di fuori zona, ma sempre dalla regione Campana, ma il prezzo non era cosa. Però, abbiamo detto che è aumentato tutto, abbiamo comprato l'avena, la pagavamo 26 euro ed è arrivata a 33-34 euro al quintale. Io gli ho detto che se è aumentato tutto, aumenta anche la carne, ma quello diceva che non ci sono i prezzi.

Allora, ci siamo un po' uniti tutti, ci siamo passati la voce e così abbiamo fatto e se li sono presi ad un prezzo, diciamo, equo. All'incirca di 6 euro al kg. Tra gli allevatori ci siamo parlati e abbiamo deciso di non scendere sotto questo prezzo, perché adesso è il momento buono per farci sentire, altrimenti se ne approfitteranno sempre.

Per questo io sono del parere che si deve creare proprio un marchio del capretto cilentano perché è un prodotto eccezionale e poi con i posti che abbiamo. Parlo di me, ma c'è qualcuno che pascola sulle zone marine quindi la carne è differente da chi pascola in montagna. Ci sono

le varie caratteristiche. Quindi, al di fuori del latte, per il quale ho visto che il nostro sindaco Palazzo ha in progetto di mettere a disposizione un caseificio comunale e ci vuole coinvolgere, così come io nel mio piccolo collaboro con mio fratello e mio zio, ci dobbiamo dare tutti una mano, collaborare e creare un qualcosa per la carne. Quindi, il capretto non è da sottovalutare perché è una carne di un certo livello.

Per quanto riguarda il discorso del caseificio comunale io vorrei essere coinvolto e allora potrei far partorire le capre tutte insieme oppure continuare a dividerle in due gruppi. Potrei selezionare le capre in modo di migliorare la produzione del latte da un punto di vista quantitativo. Selezionarle non solo perché una è bella, ma pure per il livello di produzione. Una capra cilentana, una volta che ha fatto un litro di latte, che puoi pretendere più? Però, il latte ha le sue caratteristiche e comunque se mungi 50 capre mattina e sera un quantitativo di latte lo riesci a racimolare. Quindi, sarebbe buono coinvolgerci in questo caseificio comunale. E' una cosa bella a mio avviso.

Ho la fidanzata. Io dico e ribadisco sempre che quello del pastore è un lavoro come gli altri. La mattina uno si alza e c'è chi fa il muratore, c'è chi fa il cuoco. In paese molto mi dicono che ho un diploma, per cui perché ho scelto di fare il pastore? Io ci ho provato a stare in una cucina, ma non è per me. Trovarmi in un luogo chiuso mi dà fastidio. Non mi sento a mio agio. Devo stare all'aperto. Quindi, non vedo perché un pastore debba restare solo. Non è vero perché, parlo del caso mio, comunque ho trovato una ragazza che sapeva già che lavoro facevo e lei mi ha sempre detto: "io non guardo quello che fai, ma guardo quello che sei e quello è un lavoro che è dignitoso come gli altri lavori".

Farlo diventare un vero e proprio lavoro completo dove hai il piccolo laboratorio di lavorazione. Poter vendere il formaggio, far visitare l'azienda a chi compra il formaggio. Diventa tutto un altro discorso. Penso di continuare con mio fratello, di viaggiare di pari passo con lui anche se lui ora di giorno va a lavorare. La mattina e la sera viene sempre a vedere se c'è bisogno d'aiuto, quando è il tempo che facciamo il fieno lui è sempre presente. Insomma, collaboriamo un po' tutti perché sennò da soli non si va avanti. Io seguo le capre soprattutto e lui quando ha del tempo libero segue le mucche. Ci vuole il tempo per ogni cosa.

GIOVANNI GRANATO

Allevatore e macellaio in Caselle in Pittari

PASSIONE E SPERIMENTAZIONE; E I GIOVANI?

A me piace sperimentare e ho fatto degli incroci. Le fattrici sono di base podolica, quindi le mamme sono meticce, però alla base c'è sempre sangue di podolica. Ogni due anni cambio il toro per cambiare la razza. Fino a un paio d'anni fa ho avuto un toro limousine. Da due anni sto facendo una nuova esperienza perché mi affascina e per cercare di avere una carne di alta qualità con una buona resa, per cui sto incrociando un toro Black Angus, una razza che sappiamo produce carne di eccellente qualità. Quindi, sto facendo questo esperimento perché mi piace lavorare anche su questo. Prima di tutto ci vuole la passione e poi ci vuole fortuna. Io, per esempio, ho trovato una compagna che non è di qua, non è cilentana, è piemontese. Quando le ho spiegato la situazione di questo tipo di attività, lei ha deciso da 13 anni fa di trasferirsi qua.

Io non ho studiato. Ho fatto la terza media, perché giovanissimo ho intrapreso questo lavoro. A 16 anni ho lavorato sempre nella stalla con gli animali, aiutando mio papà e mia mamma. Nell'azienda sono stato dietro di loro. Io mi sono occupato della stalla e delle terre, mentre loro hanno badato alla macelleria. Ancora oggi mi danno una mano nella macelleria, perché fino a che uno se la sente è giusto che faccia questo lavoro. Noi cerchiamo di lavorare e di fare sempre di più rispetto alle possibilità che abbiamo. Sarebbe bello se ci fossero più giovani che si avvicinassero a questo mondo.



ANTONELLA GREGORIO

Azienda Agricola e Agriturismo "I FALIANI" Puno di Laurino

"CUCINIAMO" ANCHE UNO STILE DI VITA...;

La mia cucina è tipica. Uso solo i prodotti che sono i nostri e della zona che male che vada, se non li tiene la mia azienda, li tiene quella di mio padre o di qualcun'altro vicino. Io vorrei mantenere lo stile di vita del nostro luogo, quello che si è creato nel posto negli anni.

Per quanto riguarda lo stile di vita può sembrare che in Cilento c'è

l'assenza dell'orologio. E' pur vero che noi adottiamo l'assenza dell'orologio nella cucina e nel fare le cose che facciamo con calma, però comunque è uno stile di vita molto semplice, di quotidianità, per cui la mattina si deve badare alla mungitura, poi fare la cagliatura e avviare al pascolo animali. Questo anche quando viene l'ospite, il cliente ospite, per cui dopo un paio d'ore quello là non è più un cliente, non è più un ospite, ma un amico che ci è venuto a trovare e che si trova a passare la giornata con noi. Insomma, si adatta benissimo, cioè si trova come se si trovasse in una famiglia dove viene accolto e si trova a consumare il pranzo. Chi viene da noi, se vuole, partecipa alle varie attività quotidiane dell'azienda, anche in base alle stagioni, perché questo pure è bello da vedere. Ogni stagione ha la sua particolarità perché nel periodo primaverile si fanno delle attività, d'estate se ne fanno altre, mentre nel periodo autunnale c'è la raccolta di castagne e funghi. C'è la produzione delle provviste per l'inverno con le varie trasformazioni. Spesso si trovano pure delle persone che sono capaci a dare una mano, che ce ne è sempre bisogno. Chi viene da noi deve amare la montagna, la natura e gli animali, insomma amare proprio il luogo dove sta andando, perché altrimenti se ama il casino e la città non è il posto ideale.

ALESSIO GUZZO E SORELLA,
ALLEVATORI

*FORMAZIONE CASARA E COSTRUZIONE DI CASEIFICIO
FEDERICO GUZZO. ALLEVATORE DI S.GIOVANNI A PIRO VUOLE
FARE UN CASEIFICIO, MA SE IL SINDACO VUOLE FARE QUELLO
COMUNALE...;ALLEVATORE CONTEMPLATIVO E
MULTIFUNZIONE*

Siamo allevatori di capre e di pecore, con qualche mucca podolica. Se si riuscisse a fare questo caseificio, come vorrebbe fare il sindaco, per me sarebbe una cosa buona, perché si farebbe una raccolta del latte e si pagherebbe un prodotto che si potrebbe far riconoscere di più dalla gente. Si potrebbero fare dei tipi di formaggi in più. Io faccio solo il cacioricotta, per cui si potrebbero fare più formaggi. Si potrebbero fare

dei formaggi morbidi che potrebbero girare per la ristorazione, ma anche per i consumatori privati. Fare anche dei formaggi che potrebbero essere stagionati, cioè una stagionatura di 3-6 mesi, a seconda delle diverse varietà di formaggi.



PROF. FEDERICO INFASCELLI

Ordinario di nutrizione e alimentazione animale del Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali dell'Università di Napoli Federico II°

IMPORTANZA E RUOLO DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE DEL BESTIAME; SE MANGIA BENE L'ANIMALE A 4 ZAMPE, ANCHE NOI, A DUE ZAMPE, MANGEREMO BENE... QUANDO LA SCIENZA SA SPIEGARTI I PERCHE'; QUANTITA' O QUALITA'? BIODIVERSITA' E BENESSERE ANIMALE; EDUCAZIONE ALIMENTARE E SALUTE.

L'obiettivo comune per quanto ci riguarda è migliorare le caratteristiche dietetico-nutrizionali, già in alcuni casi molto elevate, delle derrate utilizzate per l'allevamento di questi animali, a partire dalle diverse specie.

Noi siamo convinti da sempre, ma d'altronde ci sono tante evidenze da ricerche non solo nostre, ma anche condotte a livello nazionale e internazionale, che il ruolo dell'alimentazione degli animali sia primario nell'attribuzione di quelle caratteristiche dietetico-nutrizionali di cui sopra e che è ormai acclarato essere favorevoli alla salute umana.

Il ruolo dell'alimentazione degli animali è primario nell'attribuzione di quelle caratteristiche dietetico-nutrizionali di cui sopra e che è ormai acclarato essere favorevoli alla salute umana.

Oggi, si parla molto di benessere, ma io parlerei addirittura di fisiologia. La fisiologia degli animali è stata in alcuni casi stravolta da anni.

Per fare un piccolo esempio, così entriamo anche nelle caratteristiche delle diete che noi utilizziamo nel Metodo Nobile. Nei ruminanti la natura vuole che questi siano alimentati per la preponderante parte di una razione di foraggi, che sono quelli ricchi in fibra. A questi animali serve la fibra perché la fibra è quella che scatena la ruminazione. Al rumine serve la fibra che si trova in quantitativi ideali appunto nei foraggi, ossia nell'erba, laddove questa manca, nei fieni. Quindi erbe e

fieni dovrebbero fare la parte del leone nell'ambito di una dieta per i ruminanti. Diciamo che proprio volendo andare stretti stretti devono rappresentare almeno il 70 per cento della razione. Oggi, la grandissima parte degli alimenti e delle derrate per i ruminanti che troviamo sul mercato sono pensate per dei sistemi di allevamento che in alcuni casi addirittura hanno ribaltato completamente la questione, per cui i foraggi rappresentano il 30 per cento della razione. Diciamo che normalmente stanno almeno al 50% o al 45%.

Se un animale non è in benessere, ma come possiamo aspettarci che le derrate da esso prodotte siano ottimali e quindi siano poi apportatori di salute per quanto riguarda l'uomo?

Il motivo per cui si fa questo allontanamento dalla fisiologia è legato al voler produrre di più. Voglio dire che se io in una razione diminuisco la quota dei foraggi a favore dell'altra componente che sono i cosiddetti mangimi e i concentrati, sicuramente aumenterà la produzione di latte, però c'è da chiedersi poi che latte è?.

Da qui è praticamente partita tutta l'idea del progetto di tutti i diversi attori, da chi l'ha concepita e con chi, come noi, è arrivato in un secondo momento per dare un supporto scientifico. L'idea è quella appunto di ritornare più o meno ad un 70% di erbe e ad un 30% di mangimi.

Parliamoci chiaramente, non è che vogliamo fare dei prodotti che poi siano un'eccellenza, ma poi magari gli animali producono in maniera ridicola. Dobbiamo essere in grado di fare una sintesi tra quello che è la giusta preoccupazione dell'allevatore comunque di produrre una certa quantità, ma che questa non vada oltre quello per cui l'animale dovrebbe essere destinato. Se noi riusciamo a produrre meno – ma questo diciamo è una regola che vale per tutto non solo per l'allevamento -, laddove si riduce la resa chiaramente aumenta la qualità.

Il ruminante funziona al solito meglio quando c'è una biodiversità alimentare, perché le diversissime specie sia batteriche sia fungine presenti nel ruminante sono destinate ognuna alla fermentazione e degradazione di diverse essenze. Se diamo solamente un'essenza (una monocoltura) ad un ruminante per tutta la vita, faccio sviluppare delle specie batteriche rispetto ad altre, sicuramente non con una ottimizzazione del loro funzionamento. Ma poi mettiamoci anche solo

per un momento nei panni dell'animale, però effettivamente se tu vuoi garantire un benessere, ora obiettivamente trasferiamo a noi quello che stiamo facendo all'animale, ma se noi mangiassimo anche qualcosa che ci piace, come una lasagna o una parmigiana di melanzane, ed averla due volte al giorno per tutti i giorni e mesi della vita se no schifiamo anche la parmigiana di melanzane... La mangio per necessità. Allora, questo è benessere. Benessere è dire ad un animale che mangerà insilato di mais o questa miscela per tutta la vita?

Quello che sarebbe importante è che si facesse educazione alimentare per far capire che mangiare bene vuol dire stare bene. Se si sta bene, probabilmente tante spese sul sistema sanitario possono venire eliminate. Passando dagli animali agli uomini, quand'è che siamo più vulnerabili? Dalle patologie più sciocche, tipo un raffreddore o un'influenza. Quando siamo alimentati bene cioè quando siamo in ipo o in iper nutrizione? Quante patologie – diabete, obesità – riconoscono questo stile di vita folle che stiamo facendo, che passa sia attraverso una mancanza di esercizio fisico sia soprattutto dal fatto che noi mangiamo schifezze. E' la verità. Allora, l'educazione alimentare, accanto alla consapevolezza da parte di tutti, anche da parte del consumatore, di stare promuovendo certi territori, come nel caso appunto del Cilento, per cui alcuni prodotti si possono acquistare e riconoscere attraverso un marchio o un riconoscimento per il lavoro che è stato fatto. Sapere che acquistando quei prodotti si fa in modo che qualcuno non abbandoni quelle terre, che si mantiene l'ambiente, la biodiversità, si prevenzione degli incendi degli smottamenti attraverso il pascolo degli animali

La nostra presenza come gruppo di ricerca ha proprio questa funzione, dare sempre una veste scientifica e un perché a quello che si va dicendo. Se dobbiamo parlare di caratteristiche nutrizionali, dobbiamo dimostrare che un'alimentazione e per essa un sistema di allevamento è in grado di trasformare delle caratteristiche in senso positivo per la salute umana.



ANIELLO LAMANNA

Allevatore di Vacche Podoliche di Rodio (Pisciotta) D

LA TECNICA DEL PASCOLAMENTO E DELLA TRANSUMANZA; LA TECNICA PER IL FINISSAGGIO; MA IL RISULTATO ECONOMICO NON E' INCORAGGIANTE: UN MARCHIO E UN CONSORZIO?

Gli animali, a seconda delle stagioni, seguono il clima e seguono i pascoli. A Rodio stanno nel periodo autunno/inverno, ossia nei periodi freddi, muovendosi tra Rodio, Catona e Ascea. In questo periodo pascolano su dei pascoli cespugliati con le caratteristiche proprie della macchia mediterranea. Con l'arrivo della primavera e quindi con la crescita di nuove erbe, gli animali vengono spostati prima in degli oliveti di proprietà dell'azienda, per cui fanno un doppio lavoro, ossia oltre a rimettersi in carne loro, mi aiutano pure nella pulizia degli oliveti della cosiddetta pisciottana con alberi grandi e secolari. Mi danno una grossa mano sia nella pulizia sia nella concimazione degli oliveti. Gli animali li faccio andare solo dove ci sono dei terrazzamenti lievi. In quelli più scoscesi e terrazzati evitiamo di farli andare per evitare danni sia infortuni agli animali. Successivamente, tra aprile e maggio, gli animali cominciano a spostarsi in dei terreni che conduciamo in affitto a Santa Barbara di Ceraso, dove ci sono dei pascoli più ricchi di erba. E' una zona abbastanza ricca di acqua e gli animali in quel periodo stanno proprio bene, trovano il proprio habitat ideale. Quello è il periodo in cui iniziano a partorire e quindi anche lo svezzamento dei vitellini appena nati diventa molto più semplice avendo abbondanza di cibo, di erba fresca.

Successivamente, il periodo estivo, dal 15 maggio al 15 ottobre, come si usa un po' ovunque, inizia il periodo della transumanza verso la montagna, verso il Monte Gelbison, tra Novi Velia e Cannalonga. Ci sono dei pascoli estivi, alternati da delle faggete e quindi sono ideali per le mucche in quel periodo perché trovano refrigerio dal caldo torrido del periodo estivo. Sono terreni ricchi anche di sorgenti e quindi di acqua. Per poter pascolare tutto l'anno le mie circa 50 vacche mi sono, quindi, organizzato per disporre di circa 200 ettari di pascoli tra tutti e tre i territori, alcuni di proprietà, altri in fida pascolo dalla Comunità Montana, e altri ancora sono in affitto con regolare contratto.

Il 50-60% delle fattrici ha il vitello, poi dipende dalle annate e da una

serie di fattori, però complessivamente siamo al 50-60% di nascite all'anno. Io mi sono organizzato per cercare di far stare i vitelli il più a lungo possibile sotto le mamme, ovvero fino a 6-7-8 mesi. Dopo di che faccio delle scelte aziendali, nel senso che se riesco a trovare un commerciante che li compra tutti quanti assieme, io li tolgo e ne tengo giusto qualcuno per il consumo familiare. Se invece non riesco a venderle, li tolgo da sotto alle mamme e li ingrasso all'interno di una stalla aziendale che ho a Rodio, dove per quattro/cinque mesi faccio il cosiddetto finissaggio, nel senso che porto i vitelli a maturazione. Una volta portati a maturazione, questi animali vengono venduti a dei macellai del Cilento.

A sette/otto mesi li metto in alcuni box in azienda. Quindi, stanno sciolti, liberi in dei box spaziosi e faccio questi ultimi quattro mesi di ingrasso. Gli animali vengono nutriti con dei foraggi e del fieno che compro in zona a Casal Velino, Ascea o al massimo nel Vallo di Diano. Ci tengo a fare una carne di qualità e soprattutto il mio punto di forza è che allevo degli animali che sotto l'aspetto commerciale sono antieconomici da produrre, però poi dopo ti danno delle soddisfazioni quando li porti perché hanno una carne della podolica che è tra le migliori al mondo. La podolica allevata nelle 3-4 regioni del sud Italia è una delle migliori carni al mondo.

Il vero problema è questa antieconomicità per portare un capo podolico fino alla macellazione rispetto ad un capo meticcio o a un capo di queste razze da carne francesi, limousine e chevrolet, perché hanno dei costi molto più elevati.

Ringraziando Dio, è un prodotto che si vende da solo, però il problema è sempre lo stesso, sia a livello nazionale sia locale purtroppo i prezzi sono rimasti bassi e non vi è la giusta valorizzazione del prodotto in zona. Il consumatore non è consapevole di cosa compra, per cui un macellaio che viene si compra il vitello lo paga allo stesso prezzo di un bovino meticcio. Però, loro, i macellai da esperti del settore sanno cosa comprano rispetto al consumatore finale che non sa cosa compra nelle macellerie. Non se sono stato chiaro.

Io penso che questa è una delle soluzioni per poter andare a fare allevamento di bovini podolici e per poter riuscire alla fine a monetizzare pure sotto l'aspetto aziendale. Le vacche podoliche in Cilento sono

poche, noi che le teniamo siamo pochi e ci conosciamo. Dobbiamo trovare un accordo complessivo e cercare di arrivare a creare un consorzio, una sorta di struttura operativa dove far confluire questi vitelli e poi successivamente commercializzarli. La cosa bella è che gli allevatori di podoliche siamo tutti giovani e quindi aperti all'idea di poter collaborare tra noi.



ANTONIO LOGUERCIO

Allevatore

FORMAZIONE CASARA; MIGLIORAMENTO PASCOLI; CASEIFICIO; COMMERCIALIZZAZIONE CAPRETTI

Con il latte non si finisce mai di imparare, uno può fare tutti i corsi che vuole e tutte le esperienze, ma il latte è una bomba alimentare. Il latte varia in base ad alcuni fattori: cariche batteriche, acidità e temperature. Con lo stesso latte possiamo fare 50 prodotti diversi cambiando pochi numeri. Sono stato ed andrò ancora chissà quante volte a fare corsi ed esperienze per imparare qualche cosina, però con il latte non si finisce mai di imparare. Il casaro che dice che sa fare il casaro, quello non è un casaro.

Sì, ogni giorno che abbiamo i capretti in azienda è una perdita di soldi, perché il capretto 40-30 anni fa aveva come prezzo 10 mila lire, 10.500, peso vivo. Pensa che adesso siamo a 4 euro e 50, quindi siamo scesi di molto negli ultimi 30 anni. Il capretto, il latte della madre, calcoliamo che una capra di media produce un litro al giorno, se lo beve tutto. Con cento capre uno perde 100 litri di latte al giorno, che sarebbero dieci chili di formaggio. Con i capretti non viene dato il valore di un litro al giorno.

Il mio sogno nel cassetto spero che sia che una volta aperto il caseificio, con la mia produzione non riesca a soddisfare la clientela. Vorrei raccogliere tutto il latte degli altri allevatori cilentani. Trasformare il mio e in più fare da base col mio caseificio e collaborare con tutti gli altri allevatori, perché ora c'è una mentalità, io non sono proprio giovane, però c'è una mentalità giovane che ritiene importante il fatto di collaborare, come si fa al nord dove si coopera. Il discorso è nuovo per

me, perché da soli non si va in nessun posto.

FRANCESCO MATRELLA

LA CONTADINA DI ALFANO

AZIENDA POLIFUNZIONALE:

Noi non ci possiamo lamentare perché calcola che i prodotti che autoproduciamo nell'arco dell'anno li consumiamo tranquillamente. Se vai a fare una riflessione sull'estate, noi abbiamo Palinuro e Marina di Camerota a 30 minuti di macchina. La sera da noi è pieno di persone che sono in villeggiatura a Marina di Camerota e salgono da noi a mangiare. Sono nostri clienti proprio. Penso che l'importante all'interno sia dare un buon prodotto, servito bene e farti conoscere. Qualche problema c'è per la condizione delle strade. Si lamentano tutti su questo: la strada, la strada. Un po' sono rovinata, un po' ci sono troppe curve. Ci vorrebbe una viabilità migliore e veloce.

Le previsioni sono quelle di crescere. Se calcoli che siamo partiti con una sola struttura adesso nel 2021 ci ritroviamo con un'azienda che è cresciuta quasi il doppio e se andrà tutto bene ci troveremo per aprile 2022 con una stalla nuova finanziata da GAL Casacastra. Uno spettacolo di stalla. In più stiamo facendo un vigneto di 6 ettari di terreno, tutti ad Aglianico e San Giovese, proprio per gestire e vendere ancora meglio la struttura. La voglia di lavorare c'è dobbiamo soltanto vedere il progresso come andrà.

DAVIDE MEA

Ristoratore di Marina di Camerota

REPRIMENTO MATERIA PRIMA; SPECIALIZZAZIONE;
COLLEGAMENTO RISTORAZIONE-FORNITORI MATERIA PRIMA;
IL CASO CACIORICOTTA

E' che dobbiamo capire noi stessi di che morte vogliamo morire. Perché se uno decide di restare in Cilento e di volere fare qualcosa, allora si deve formare, deve creare e fare un prodotto che guarda logicamente

alla tradizione, che è la base di partenza di tutto, ma che si deve anche poter vendere e saper vendere. E' un po' in giro che qui a volte viene interrotto anche per colpa nostra, cioè per colpa dei ristoratori, perché se tu vai in un ristorante e chiedi il cacioricotta nel 90% dei casi non ci sta. Trovi il parmigiano reggiano, se tutto va bene da grattugiare oppure già grattugiato. Soprattutto, in località come Camerota o Palinuro o Ascea o altri posti di mare, dove abbiamo la fortuna di avere almeno un periodo di quattro-cinque mesi in cui migliaia di persone vengono qui a vedere come ci si sta, a fare le prove, a passare del loro tempo.



NICOLA MEMOLI

Affinatore di formaggio di Sala Consilina

AFFINARE È ALCIMIA; PENURIA DI TIPOLOGIE DI FORMAGGIO NEL CILENTO...LA STAGIONATURA; NON SOLO MANGIARE, MA CAPIRE UN FORMAGGIO; E PER IL FUTURO? MA...

Affinare è dare un valore aggiunto al formaggio che di partenza però deve essere un formaggio di qualità. Io affino quel prodotto di qualità aggiungendo delle alchimie, trasformate in ingredienti. Faccio un esempio strano come il formaggio di capra a pasta tenera stile francese, quindi a crosta fiorita, maturazione centripeta, affinato con la colatura d'alici e limone di Sorrento.

Giocare con gli ingredienti, il territorio e l'appartenenza ti dà la possibilità di costruire una storia da raccontare a chi ti troverai di fronte nel momento in cui degusterà il tuo formaggio. Produrre semplicemente formaggio, stare lì a trasformare il latte, ma senza un minimo di passione, darà vita ad un prodotto che poi fondamentalmente ha solo un colore bianco/giallo e una forma.

Ho incominciato per gioco con il caciocavallo al tartufo. Quello è stato il trampolino di lancio per decidere di fare questo lavoro e questa attività. Da quel momento in poi sono andato avanti con il caciocavallo al crusco, fino a quando sono passato alle paste molli. Così mi sono inventato paesano, che è un formaggio di capra, come il precedente saracino, a crosta fiorita, però affinato con polvere di peperone rosso dolce, olive nere e finocchietto. Con questi tre ingredienti noi facevamo

le olive informate. Ho dato vita allo strafino che è un formaggio a pasta tenera di latte di mucca, affinato con fiori di malva, rosmarino, timo, liquore alle noci, perché qui da noi c'è un produttore di liquore di noci e insieme a lui abbiamo studiato questa ricetta. Il mino con lo zafferano Montesano. Pure questo è un formaggio di latte di mucca, affinato con lo zafferano e poi all'esterno con boccioli di biancospino e fiori di calendula.

in Italia, se la memoria non m'inganna, esistono più o meno 500 tipologie di formaggio e ciò sta a significare che la varietà di trasformazione del latte è tanta e varia. Con questo che cosa voglio dire? Che purtroppo però sia nel Vallo di Diano sia nel Cilento si producono soltanto quattro tipologie di formaggio, di cui uno, il cacioricotta, addirittura forse, tra parentesi anche se mi scoccia dirlo, non è nemmeno un formaggio, pur essendo qualcosa di straordinario. Poi, ci mettiamo il caciocavallo, la mozzarella di bufala e la mozzarella nella mortella. I nostri pecorini e caprini, pur essendo eccezionali, non li possiamo contemplare come grandi formaggi, perché noi non siamo bravi in una sola cosa, a stagionare. Non abbiamo locali adatti e non siamo stati mai in grado di portare avanti un formaggio in modo eccezionale, perché non ci siamo dedicati alla parte finale, ossia alla stagionatura.

Ho fatto dei corsi di degustazione perché prima di tutto ho cercato di capire che cosa stavo mangiando. Mangiare un formaggio non è mettere qualcosa in bocca per riempirsi lo stomaco. Mangiare un formaggio è capire che cosa stai mangiando, da dove proviene quel formaggio, che cosa l'animale ha mangiato e che cosa quel latte, l'animale e il territorio sono capaci di trasferirti e di farti sentire sotto il naso e al palato.

Al momento, insieme al comune di Sala Consilina, sto provando a realizzare un progetto che si chiama Cantine Diffuse. Se ci si riflette Sala Consilina nasce arroccata su un territorio piuttosto impervio di montagna. Su quella montagna sono appiccate le case e sul fondo di ogni casa ci sono le cantine che funzionavano da frigorifero in passato, dove si mettevano le conserve, i salumi, il vino e i formaggi. Ce ne sono tantissime, compresa la stessa cantina che ho nel centro storico dove ho incominciato a fare tutto questo. Mi piacerebbe tanto poter valutare

il caciocavallo, insieme ai cittadini salesi creare attività, stagionarlo nelle cantine del centro storico e da lì poi farlo diventare un prodotto da poter far conoscere agli altri, da poter proporre pure al di fuori del territorio valdianese.

Devo dire un'altra cosa e questa cosa mi tocca dirla, anche se lo faccio a malincuore, il cilentano è pure un pochino più duro del valdianese. Il cilentano si isola. Però, il modello dello Storico Ribelle sarebbe una bellissima soluzione.



FILOMENA MEROLA

Imprenditrice di Celle di Bulgheria

DELUSIONE E SCORAMENTO DIFRONTA ALLA BUROCRAZIA E AI RITARDI FRA IDEA E REALIZZAZIONE

Non si devono raccontare a ragazze e ragazzi le cose in questo modo! Devi dire che esistono dei fondi pubblici, ma che per averli impiegheranno tempo e risorse economiche. Bisogna dirlo a quei ragazzi che non è detto che, se partecipano ad un bando pubblico, quel progetto passerà. Non sta scritto da nessuna parte. I ragazzi che vogliono quei soldi, devono veramente avere l'intenzione di investire in una certa attività.

Ho dovuto aspettare tre anni per un progetto, avendo un'azienda già esistente. Ho dovuto aprire un agriturismo dove avevo il laboratorio. I macchinari per la caseificazione sono chiusi in un container da due anni e mezzo. Ho dovuto fare una scelta a malincuore e ho dovuto necessariamente ridurre il numero degli animali, perché non avevo più il laboratorio dove lavorare certe quantità di latte. La cucina dell'agriturismo è diventata il laboratorio, ma per una produzione di autoconsumo dell'agriturismo e per una vendita diretta che è diventata l'unica possibile, perché l'etichetta non vale più. Per questo sono dovuta uscire dal Presidio. Non ho tolto le capre, non ho cambiato la mia produzione, ma non ho un laboratorio che mi consente di uscire con l'etichetta e di rimanere in un certo circuito.



MARCELLO NICODEMO

Direttore del Consorzio di Bonifica Velia,
*ACQUA PER ABBEVERARE GLI ANIMALI AL PASCOLO; IL
PROBLEMA DEI PICCOLI INVASI*

Il Cilento è una realtà particolare della regione Campania. Il concetto di agricoltura comprende la quarta gamma della Piana del Sele che non solo è un ordine di grandezza differente in termini di impieghi di volumi, ma concettualmente è una cosa completamente diversa, perché in Cilento l'agricoltura è essenzialmente conservazione dell'uso del suolo. La specificità del Parco è la presenza dell'uomo, non della natura. Se scompare l'uomo nel Parco, il Parco non ha motivo di esistere. Per mantenere l'uomo nel Parco c'è bisogno anche dell'acqua. Quando tu fai competere sullo stesso piano un progetto di agricoltura nel Parco del Cilento con quello della Piana del Sele è chiaro che è vincere facile, perché non c'è confronto. Per quanto riguarda gli invasi, c'è obiettivamente una possibilità. Tutti i programmi comunitari negli ultimi 20 anni hanno sempre insistito su questa possibilità di fare i piccoli invasi. Sono state assegnate delle risorse. Quando parlo di piccoli invasi, stiamo parlando sia di progetti che si possono fare a quote relativamente basse – a 200-300-400 metri di quota – sia a quote più alte, che sono quelle dei pascoli montani. Quindi, non c'è un divieto e non è che tecnicamente non si possano fare. Ho avuto un contatto con il comune di Ottati e ho spiegato come bisognava andare avanti, ma un piccolo comune non può affrontare una cosa complicata come quella della realizzazione di un'opera del genere, che giustamente richiede un approccio professionale e di estrema competenza.

La Regione Campania non ha elaborato una propria normativa per gli invasi sotto i 50.000 metri cubi, mentre esiste una normativa statale da almeno un ventennio che ha demandato alle Regioni le specifiche tecniche relativamente alle cosiddette piccole dighe, quelle inferiori a un milione di metri cubi e a 15 metri di altezza. Quindi, quando tu hai un invaso con queste caratteristiche, non è considerato una grande diga, ma una piccola diga e la relativa normativa è stata demandata alle

Regioni.

Tutte quante le Regioni hanno fatto una specifica normativa su queste piccole dighe meno che la Regione Campania che non è riuscita a fare alcuna normativa in tema di piccole dighe.

Quale è la soluzione? Succede questo che il piccolo comune non ha la possibilità tecnica di progettare un piccolo invaso. E' un compito sicuramente delle Comunità Montane che in passato li hanno fatti questi piccoli invasi, con più o meno successo. Però, in questo caso, e cito un'iniziativa che facemmo qualche anno fa con la Comunità Montana del Lambro e Mingardo con cui recuperammo un vecchio progetto di fattibilità fatto da loro, però poi, come al solito, è cambiato il presidente e questa cosa non è andata avanti.

Nel nostro caso, quindi, oltre al fatto tecnico, ci vuole, a mio giudizio, anche un accordo di tipo "politico" e di sostegno. Questa dovrebbe essere la forza delle nostre terre, per cui si mettono insieme il Parco, la Comunità Montana, i Comuni e il Consorzio Velia, e ognuno fa la propria parte.

Se non si fanno degli interventi si rischia che le aziende chiudano, questo perché hanno dei costi fuori mercato e hanno delle difficoltà strutturali. L'acqua è un tema centrale, perché con i cambiamenti climatici da qui a 5 anni la situazione sarà molto peggiore. Siamo nel Mediterraneo, si parla di evitare un aumento della temperatura globale di 1,5 gradi anche a seguito degli accordi della COP 26 di Glasgow, ma sappiamo perfettamente che nel Mediterraneo, essendo un mare interno, la temperatura è già aumentata di 2,2 gradi. Quindi, in realtà noi siamo già oltre la fase degli 1,5 gradi. Questo si sa, ma nessuno lo dice. I dati ci sono, basta andare a vederli.

La tropicalizzazione del clima, si chiama, un fenomeno che comprende la fascia nordafricana, il Portogallo, la Spagna, il centro-sud dell'Italia, la Grecia e la Turchia. Questa è la fascia più a rischio. E il Cilento ci sta totalmente dentro.



ANNA NIGRO

Agroristorante Anna dei Sapori Velina di Castelnuovo Cilento
LA TECNOLOGIA IN CUCINA ALLUNGA LE STAGIONI; MENU' CON PRODOTTI A MARCHIO; MA UN MENU' CILENTANO A BASE DI ORTAGGI E ERBE COSTA LAVORO; IMPORTANZA DELLA FAMIGLIA

All'inizio era proprio questa la difficoltà, cioè riuscire ad avere e ad offrire il prodotto nell'arco di un periodo abbastanza ampio. L'implementazione delle produzioni nelle due aziende è stata fondamentale perché a un certo punto mi sono resa conto che nel voler garantire determinati prodotti dovevo fare in modo di avere la disponibilità di quantità. Anche se, e questo è stato un punto su cui ho lavorato molto con i miei ospiti, ho cercato di far comprendere all'ospite che ci sono dei periodi che puoi mangiare determinate cose e ce ne sono degli altri in cui non potrai mangiare quelle cose, ma ne mangerai delle altre, perché è ovvio che c'è una stagionalità di produzione. In alcune stagioni riesco avere un prodotto e fare la preparazione con questo, ma in altre no.

A questo ho aggiunto anche l'innovazione tecnologica perché se qualche anno fa riuscivo ad avere alcune produzioni in un periodo e farle mangiare solo in quel periodo, perché non conoscevo determinate strumentazioni che mi garantivano invece una più lunga conservabilità. Con l'introduzione di alcune tecnologie, come l'abbattitore e il roner, alcuni strumenti che in cucina, anche se sei un agriturismo, ti possono permettere garantire il mantenimento dei valori nutrizionali e un lungo il periodo di conservazione. A quel punto anche il lavoro viene svolto in modo diverso e ti garantisce una continuità più lunga. Se i broccoli ci sono in questo periodo, è ovvio che me li preparo, non li riesco a consumare tutti in questo periodo, perché non c'è quella affluenza che c'è nei periodi estivi, con un abbattitore riesci a conservare le proprietà nutrizionali dell'alimento e allo stesso tempo a spostare un poco più in là l'utilizzo del prodotto.

Il nostro è un menù basato su quella che è la nostra produzione agricola e zootecnica che riusciamo a fare in azienda. Per cui, è un menù che cambia almeno tre volte nel corso dell'anno perché dobbiamo inserire il nostro prodotto stagionale. In aggiunta a questo, anche grazie anche

agli input del Parco Nazionale del Cilento, abbiamo inserito anche i prodotti che sono a marchio Parco, quindi anche di altre aziende. Questo è stato un punto fondamentale che mi consente di dire che adesso abbiamo raggiunto una maturità basata sulla collaborazione tra aziende, perché nel mio menù trovi anche l'utilizzo del Presidio Slow Food del cacioricotta di capra come di tutti gli altri Presidi e dei prodotti a marchio Parco, laddove io quel prodotto lo produco, ma mi è finito oppure non lo riesco a produrre, perché semmai le mie produzioni sono impostate su un altro genere di coltivazione.

La nostra dieta mediterranea si basa principalmente sulla verdura. Lavorare la verdura in una cucina non è una cosa così semplice come si ritiene e neanche così veloce.

Ho abituato i miei ospiti che hanno a disposizione 5-6 verdure su cui scegliere, ma lavorare queste 5-6 verdure tutti i giorni non è una cosa semplice. Per me sarebbe meglio prendere una fettina di carne e metterci una patatina frita e ho fatto il piatto. Però, nell'intento di ridurre l'ospite a una sana alimentazione, quindi a un'alimentazione che era quella tipica dei nostri nonni, della cucina cilentana, ho deciso di introdurre, in base al periodo, questa possibilità di scegliere queste verdure. Ma, posso garantire che devo quasi dedicare una persona apposta per questo. Anche le semplici mulignane 'mbottonate sono semplici, però ci metti formaggio buono, e formaggio ce ne vuole parecchio, e farle non è una cosa semplice. Fare un piatto a base di alici 'mbottonate richiede ore di lavoro. Per fare una minestra stretta, in questo periodo perdo delle giornate intere a cercare le erbe spontanee che devono essere trovate, pulite, scaldate e abbattute. Insomma, la cucina cilentana, per farla bene, richiede molto tempo, molto lavoro. Anche la semplice minestra stretta richiede giornate di lavoro, come giornate di lavoro si dedicano alle mucche per allevarle.

Nel mio lavoro, la compattezza familiare, il sostegno della famiglia, l'unità della famiglia è fondamentale.



AUGUSTO NOTAROBERTO

Ristoratore

DIFFICOLTA' REPERIMENTO MATERIE PRIME PER RISTORAZIONE; COLLEGAMENTO PRODUTTORI RISTORATORI; QUALITA' DELLA CARNE, FROLLATURA; EDUCAZIONE AL GUSTO, DEGUSTAZIONI ALLA CIECA

Per quanto riguarda la questione di reperire i prodotti, ho fatto il caso delle alici di menaica, ma ti posso dire che anche per gli altri prodotti non è facile recuperarli nel territorio, C'è qualcosa, ma quando andiamo sulla quantità, la qualità c'è per carità, la quantità non la trovi sempre in modo che ti possa soddisfare dal primo gennaio al 31 dicembre. Io mi devo barcamenare. Per reperire i prodotti, al di là del vino che bene o male lo trovi o degli oli che anch'essi si trovano e di un buon livello, sui formaggi, sui salumi, sulle carni è un po' problematico.

Credo che sia necessario creare una sorta di workshop tra gli allevatori e i ristoratori, perché non c'è questa cosa. Vedo alcuni prodotti, maggiormente i salumi, che girano nella grande distribuzione, cioè nella rete dei distributori. Perché li mettono in mano ai distributori? Questo aumenta già il costo di un 10% quando arriva a me. Perché non facciamo questo workshop tra di noi. Lo creiamo come una specie di fiera, una volta ogni due mesi, per cui ci si incontra per fare un workshop del genere.

Vediamo la vetrina di un macellaio con tutte quelle belle carni rosse e diciamo mi prendo quella perché è bella rossa. Quella alla fine è la più dura perché è vero che è passata una settimana dalla macellazione, ma è dura come tutte le carni troppo fresche. Però, se si vede quella un po' più scuretta, uno dice no, quella è vecchia. E' là che si sbaglia, perché la carne quando arriva su quella colorazione è buona da consumare, perché ha già incominciato a frollare.

Domani c'è un incontro con la mia delegazione. Ogni tanto ci vediamo per la riunione e chiudiamo sempre con una degustazione di vini e la facciamo alla cieca, senza l'etichetta a vista. Così si può fare anche per i salumi e i formaggi, cioè di assaggiare dei prodotti alla cieca, con l'obiettivo di perfezionarci. Non vendere l'etichetta, ma vendere il prodotto buono.

Quando mangio della mozzarella come quella di Adolfo Valiante vedo

che quella è gialla, burrosa, perché è di latte di mucche che pascolano al brado, non è fatta col latte della cagliata che viene dalla Germania. Queste cose poi le devi spiegare a tavola. Quando le hai spiegate a tavola, dopo loro quando tornano ti chiedono quei prodotti



MARIO NOTAROBERTO

Azienda Vitivinicola e multifunzionale Albamarina di Centola

DAL VINO ALL'UOVO DI PASCOLO; IMPORTANZA DEL DISTRETTO RURALE

La mia idea che sto realizzando è di mettere le galline all'interno delle mie vigne con dei pollai mobili da spostare da una vigna all'altra. Utilizzare le galline non soltanto per la produzione di uova, anche se oggi vendere un uovo a 8-10-15 centesimi non so se ne vale la pena. Abbinare a questo, anche la concimazione dei vigneti che da vari studi che vengono fatti anche al nord e in altre parti d'Italia, pare che dia dei risultati estremamente importanti. La mia idea è volta a questo principalmente.

valorizzare il tutto è la prima cosa da fare, bisogna trovare un modo. Io al Parco, alle Comunità Montane, francamente, non ci credo più, perché abbiamo visto quello che hanno fatto finora. Quindi, o noi stessi ci diamo una stretta di mano fra tutti e partiamo tutti insieme – albergatori, ristoratori, produttori, eccetera – e diciamo che creiamo questa catena di collaborazione e possiamo fare qualcosa.

A questo aggiungo e mando un messaggio e una richiesta a tutte le aziende che fossero interessate, che è stato presentato il progetto del Distretto Rurale, di cui mi pregio di esserne il presidente. Una delle cose che vorremmo fare è proprio questa: creare un'associazione di libero scambio tra il produttore e il consumatore, mettere in relazione la montagna con il mare, la collina con la bassa pianura, cercare di fare veramente del nostro territorio, dei nostri produttori, dei nostri allevatori ai nostri pescatori e ai nostri operatori turistici, una forza per realizzare un futuro, per riuscire a valorizzare quello che c'è, altrimenti chiudiamo ed è la fine.

FERDINANDO PALAZZO

SINDACO SAN.GIOVANNI A PIRO

CASEIFICIO SOCIALE; BORSE DI STUDIO; PROTOCOLLO CON FACOLTA' D'AGRARIA DI PORTICI; SVILUPPO ORGANICO DEI TERITORI

Abbiamo pensato di fare in modo che il comune avesse una partita Iva agricola. Abbiamo la possibilità di fare qualcosa in relazione ad alcuni immobili che il comune non utilizza. In particolare, abbiamo pensato che un immobile potesse essere utilizzato come una struttura in cui far confluire tutto il latte che i pastori possono voler fornire, in maniera tale che il latte venga diversificato in relazione alla tipologia di animale di produzione – ovino, caprino e bovino – per fare dei prodotti lattiero-caseari che possano avere innanzitutto il marchio del Parco e possano avere una professionalità, un casaro professionale, che possa migliorare l'offerta.

Noi abbiamo stretto un accordo con il Dipartimento di Scienze Agrarie di Portici e abbiamo fatto una summer school proprio per invogliare i ragazzi a frequentare queste materie perché riteniamo che siano fondamentali. Adesso coltivare il territorio non è più come una volta. Presuppone anche delle conoscenze di chimica e di biologia che ottimizzano quello che è il rapporto. Fare il produttore di prodotti agricoli significa fare anche l'imprenditore. Sono delle professionalità che non si possono tramandare, ma ci vuole passione, ci vuole studio e ci vuole capacità di adattarsi ai tempi.

Sono convinto che i territori, in un mondo globalizzato come quello di oggi, non possono più essere chiusi dentro dei confini geografici ridotti come quelli del singolo comune. Per cui, è chiaro che il territorio deve andare avanti insieme, non è possibile pensare che possa andare avanti un comune rispetto ad altri, rispetto a chi gli sta intorno. Una logica di sistema del territorio dovrebbe essere sviluppata dal Parco che però è oberato, secondo me, rispetto alla struttura che ha, da molti incombenzi, per cui ci vorrebbe una semplificazione dei suoi compiti



MARIO PELLEGRINO

Contitolare e cuoco ristorante Zì Filomena di Caselle in Pittari

LA RISTORAZIONE DI PAESE

Penso che in un'attività di ristorazione di paese come la mia chi viene da Napoli o da Milano a Caselle vuole trovare un prodotto che sia del territorio. Ho a che fare con dei bravi macellai che si dedicano al territorio, che fanno anche da allevatori in piccolo. A Caselle ce ne sono un paio. Giovanni è molto bravo, ma c'è anche Carmine e c'è Pietro. Sono bravi, sia sui maiali sia sui bovini. Ci sono dei macellai che non trattano prodotti di pollame perché non condividono la scelta del prodotto di filiera. Ti dicono che hanno solo maiale, piuttosto che vitello, ne faccio uno alla settimana e quando mi finisce, mi finisce. Questi sono i discorsi da fare. Ogni tanto posso avere dei lombi dall'azienda Romanelli Carni Cilentane che fa anche allevamento e che mi dà dell'ottima carne, sincera. Ho la cella di frollatura e la metto lì. La metto a frollare, ma alla fine la carne si ammorbidisce, ma relativamente.



GIUSEPPE JEPIS RIVELLO,

Professionista della comunicazione di Caselle in Pittari

RURALITA'; I GIOVANI, LA ZOOTECNICA, IL METAUNIVERSO CILENTANO

Essere giovani qui vuol dire sapere che bisogna muoversi, in qualche modo. Cioè, bisogna muoversi all'interno di questo territorio. E questo territorio va inteso come un grande perimetro di movimento. Vivere a Caselle in Pittari non vuol dire vivere solo a Caselle in Pittari. Vivere a Caselle in Pittari vuol dire vivere almeno all'interno del basso Cilento. Cioè, per stare non rinchiuso a Caselle in Pittari devo quantomeno pensare di avere un'apertura nel territorio e con normalità vedere Caselle come un quartiere, in sostanza, che mi permette poi di andare in altri posti, almeno vedere da un lato Vallo della Lucania e dall'altro Sapri e poi il Vallo di Diano, come la normalità. Non come lo vedeva mio nonno che se gli dico che devo andare a Roccagloriosa per lui è un viaggio. Invece, no. Per me andare a Roccagloriosa vuol dire uscire davanti casa e quindi questa è un punto dell'essere giovani in questo

territorio che è proprio un punto di mentalità, di approccio.

Poi, c'è un altro fatto, appartenenza più che ritorno alla terra o un ritorno alla zootecnia, e radicamento. Queste sono due parole che secondo me vanno tenute in considerazione. . Per quale motivo dovrei volermi radicare? Perché senza radicamento non posso andare da nessuna parte. Allora, perché un giovane dovrebbe occuparsi di zootecnia all'interno di questo territorio? Dovrebbe occuparsene perché è un territorio che offre tanta biodiversità e tante possibilità di diversificazione in ambito zootecnico.

Essere giovani in questa terra devi vivere con un piede in questa terra, ma con l'altro devi andartene in giro per il mondo e la testa deve stare in rete, perché altrimenti se stai con tutti e due i piedi qui, il radicamento diventa un affossamento, cioè diventa uno stare in un posto e subirlo. Invece, non dobbiamo stare in questo posto e subirlo, dobbiamo interpretarlo, cioè dobbiamo viverlo, facendo quello che naturalmente si può fare, non dire: "vabbè, questo mi offre questa terra e questo devo fare". No, cosa mi offre, ma come posso interpretarla nel 2030. Cioè, cosa vuol dire interpretare il cacioricotta nel 2030? Cosa vuol dire fare il caciocavallo con le mucche che vivono in questo pezzo di Appennino nel 2030? Non nel 2020, perché è già tardi, ma immaginarlo nel 2030, con i sistemi distributivi locali da ricreare in molti casi e con i sistemi distributivi che guardano anche altrove, perché non è detto che per alcuni prodotti, non per tutti, per quelli meno deteriorabili che si prestano anche ad un commercio diverso, si debba per forza dire o commercio locale o commercio non locale.

Dobbiamo creare dei modelli di business ibridi in cui, siccome gran parte delle nostre comunità non è nelle nostre comunità, cioè la Caselle più grande è fuori da Caselle, la relazione delle persone che producono qui con le persone con la comunità di Caselle che sta fuori – parlo per la mia comunità in questo caso, ma vale per tutte le comunità cilentane – la relazione da creare è anche una relazione alimentare.

Un allevatore di oggi non è come un allevatore di trent'anni fa, perché se si riesce a connettere, a relazionarsi con altri 30 allevatori, anche se stanno in altri posti d'Italia, e se riesce ad andare oltre quei 30 allevatori e a trovare altre persone che stanno in altri posti e a portarle nel suo territorio, rompe lo schema che ci ha portato a questo tipo di situazione

stagnante. Dinamizza socialmente, innanzitutto, perché porta interesse all'interno del suo territorio, ma non ti parlo di turismo, ti parlo di relazioni umane. Poi, che si generi anche flusso turistico diretto e indiretto, perfetto, ma ti parlo innanzitutto di generare relazioni. Una cosa che mi sento di dire a coloro che fanno questo lavoro, ma anche a chi opera in senso ampio in ambito rurale, è soprattutto non vedersi confinato in questa terra, perché oggi non ce lo possiamo permettere e abbiamo gli strumenti per non farlo.



GREGORIO ROMANO

Direttore Ente Parco

IMPORTANZA DEL SETTORE ZOOTECNICO; FORMAZIONE; MIGLIORAMENTO DEI PASCOLI DEGRADATI; RIFORMULAZIONE DEL PIANO D'INTESA CON GLI ENTI TERRITORIALI;

Il settore zootecnico dovrebbe essere uno dei settori portanti che il Parco dovrebbe attenzionare e valorizzare adeguatamente. Il tema dell'accompagnamento degli allevatori è un tema molto, molto importante perché, come diceva lei nella introduzione, ancora e fortunatamente, aggiungerei io, ci sono degli allevatori nel nostro territorio, delle aziende di tipo familiare.

Le varietà dei formaggi del Cilento sono poche rispetto a quello che potrebbe essere il potenziale produttivo, tant'è che i nostri ristoratori non hanno grandi opportunità di poter ripresentare formaggi molli. Noi abbiamo una eccellenza della produzione casearia che è il caciocavallo podolico, piuttosto che il cacioricotta che è un Presidio Slow Food, i pecorini e i caprini e pochi altri tipi di formaggi. Qui, si innesca anche il meccanismo della formazione.

Sensibilizzare i giovani che è una scuola che non necessariamente li avvia a fare i contadini, ma è una scuola che li avvia ad impiantare delle aziende agricole, a fare l'imprenditore.

Se non abbiamo i formaggi del territorio, come facciamo poi a presentarli nei piatti che vogliamo offrire alle persone che vengono a visitare i nostri meravigliosi luoghi? Quindi, anche questo è un obiettivo prioritario. Partiamo da una materia prima eccellente e poi magari c'è

una scarsa capacità di trasformazione del prodotto.

Qui, si innesta anche il discorso dei pascoli, del degrado dei pascoli che abbiamo. Dobbiamo fare delle azioni per mantenerli. Perché l'abbandono di quelle operazioni agrarie che venivano fatte anche in montagna o comunque sui territori, oggi con l'abbandono dell'agricoltura si è persa tanta, tantissima manutenzione del territorio. Prima, ad esempio, tutto il sistema idrico veniva drenato in dei fossi, in dei canali. C'era una manutenzione del territorio che consentiva il flusso delle acque in un modo ordinato. Oggi, questo non avviene più per la scarsa presenza antropica.

Credo che ci dovrebbe essere un'azione congiunta con il Parco che fa da capofila, che assicura la governance e mette a disposizione delle risorse, perché, per dire, il mantenimento dei pascoli non ha solo la funzione di aiutare la zootecnia e gli allevatori, che pure è una funzione nobilissima e importantissima, ma anche quella di mantenere la biodiversità di quelle aree, che altrimenti andrebbe persa. Quindi, questa azione rientra appieno tra le finalità del Parco che, a mio avviso, nel prossimo futuro dovrà prevedere delle azioni, magari in collaborazione con le Comunità Montane e con i Comuni, individuate anche adesso che andremo a riformulare il Piano del Parco. Individuare quei pascoli che hanno la necessità di interventi "manutentivi", in modo che riescano a mantenere la loro funzione non solo a favore delle aziende zootecniche, ma anche a favore del mantenimento della biodiversità.

C'è un luogo comune, per cui molti dicono che questo non si può fare, perché siamo all'interno del Parco. Rispettando determinate regole si può fare tutto. Ci sono dei luoghi comuni. Non è assolutamente vero che non si possa fare la manutenzione dei pascoli, anzi come Parco stesso credo che la faremo. E' mia intenzione proporlo, di fare degli interventi manutentivi dei pascoli, ma ripeto con il duplice obiettivo di eliminare quella situazione di degrado che si è verificato per l'incuria, per l'abbandono, e anche per mantenere quel sistema di biodiversità che è insito in un habitat particolare.

Le anticipo che è mia intenzione di proporre che uno dei prossimi progetti che faremo è quello di mappare i pascoli, il loro stato di conservazione, gli interventi da attuare per mantenerli e per migliorarli.

ROBERTO RUBINO

Nobile padre del Metodo Nobile

QUALITA' VO' CERCANDO CH'E' SI RARA....;QUATTRO AMICI AL BAR A RAGIONARE DI FORMAGGI; COOPERARE, NON COOPERAZIONE.

La produzione aumenta sempre di più e la qualità diminuisce. Non dobbiamo disturbare la scienza per capire che questa è la deriva a cui noi non solo assistiamo, quasi in maniera indifferente, ma continuamente siamo lì ad esaltare la nostra gastronomia. Mentre la qualità per forza diminuisce,

In sostanza, il Metodo Nobile parte dal presupposto che se tu sai da che dipende la qualità, il livello qualitativo, cioè l'alimentazione, e se conosci le molecole che sono responsabili puoi anche misurare il livello. Gli allevatori che producono carne, latte, formaggi e uova, stiamo cercando di aiutarli ad aumentare la qualità.

Uno dei problemi che c'è nel settore dei formaggi è che c'è ancora troppo empirismo, anzi oserei dire che c'è quasi solo empirismo, cioè, c'è poca teoria. La qualità è un fatto casuale, anche perché oggi con i cambiamenti climatici bisogna essere molto rigorosi, ma se non conosci la teoria, il rigore non serve. Stiamo provando – nell'area di Casaletto Spartano e nell'area del Bulgheria – a ragionare con gli allevatori per avere dei prodotti che si presentino meglio e che abbiano una qualità più costante. La qualità della materia prima è indiscutibile e anche nella carne tutto sommato lo è. Però, da questo momento in poi, l'allevatore sa perché il suo latte è migliore, sa perché la sua carne è migliore, ma non basta saperlo, devi presentarli bene. Questo è un lavoro che stiamo facendo anche d'accordo con gli albergatori e i ristoratori della zona. C'è un grande turismo, dobbiamo vendere bene un grande prodotto.

Secondo me, la cooperazione come l'abbiamo concepita negli anni '50 in poi è stata un errore. Niente cooperazione. Quello che devono fare, non solo nel Cilento, verrebbe da dire, è stare insieme soprattutto al bar per discutere dei problemi. Ossia, devono incontrarsi al bar. Siamo produttori di formaggi, bene una volta al mese ci vediamo e ognuno porti il suo formaggio, lo assaggiamo, vediamo quali sono i problemi, vediamo come lo possiamo migliorare. Questo significa cooperazione, no cooperativa, cooperazione cioè che tutti si riuniscono e cercano di

capire perché quel formaggio è eccellente o è difettato. Magari, farsi aiutare da qualche specialista assaggiatore di formaggi. Questo lo fanno tutti i produttori. Quelli del vino si riuniscono ogni tanto e assaggiano i prodotti, valutano come sono e come possono essere migliorati. Questo bisogna fare.

L'unica cosa che io farei insieme, ma mai in cooperativa, è la stagionatura collettiva, perché nessuno ha i locali di stagionatura, altrimenti ognuno se la può fare per conto proprio. Una stagionatura collettiva fatta in un posto adatto, in una grotta naturale o in una cantina di un castello o palazzo antico. Potrebbe anche diventare un modo per creare un punto di accoglienza e di divulgazione di tutto il lavoro che si fa, un luogo di degustazione e promozione. Tanta gente sta al mare e la sera può andare nell'interno dove ci sono questi locali in posti strategici – antichi palazzi e castelli – dove è possibile degustare grandi prodotti, salumi, formaggi e vini cilentani. Diventa tutta un'altra cosa.



GIOVANNI RUGGIERO

Funzionario Zootecnico Regione Campania

UN FUNZIONARIO CHE VA OLTRE LE "CARTE"; L'ASSOCIAZIONE DEGLI ALLEVATORI CASARI DI AZIENDA AGRICOLA, L'ALLEVAMENTO CUSTODE; FORMAZIONE E POI ANCORA FORMAZIONE

Nel 2016, limitatamente alla provincia di Salerno, abbiamo messo insieme un gruppo di una ventina di allevatori di tutte le specie zootecniche, che avessero il caseificio aziendale. Perché, secondo noi, l'associazione è stato un esempio virtuoso, anche perché nel corso degli anni ha avuto degli eccellenti riconoscimenti e risultati? E' stata quella di mettere insieme questi allevatori unicamente per lo scopo per migliorare la qualità dei processi produttivi e delle produzioni, valorizzare i loro prodotti partecipando a iniziative divulgative e di promozione dei prodotti all'interno e soprattutto all'esterno della regione.

Ma, l'aspetto innovativo su cui ho sempre creduto è che all'interno di questa associazione ci fossero dei valenti tecnici, molti di grande

esperienza, che erano a servizio di queste aziende. Nel 2016, limitatamente alla provincia di Salerno, abbiamo messo insieme un gruppo di una ventina di allevatori di tutte le specie zootecniche, che avessero il caseificio aziendale. Perché, secondo noi, l'associazione è stato un esempio virtuoso, anche perché nel corso degli anni ha avuto degli eccellenti riconoscimenti e risultati? E' stata quella di mettere insieme questi allevatori unicamente per lo scopo per migliorare la qualità dei processi produttivi e delle produzioni, valorizzare i loro prodotti partecipando a iniziative divulgative e di promozione dei prodotti all'interno e soprattutto all'esterno della regione.

Un progetto che è quello dell'allevamento custode fatto con la collaborazione operativa dell'Associazione allevatori Campania e Molise, nel quale sono coinvolte non solo la Regione che è l'ente finanziatore, ma anche che ha ideato e costruito questo progetto, ma anche l'Università di Napoli, il Constapi e il Cremovar che sono delle strutture di ricerca presenti sul territorio

Nel progetto allevamento custode, uno degli aspetti su cui ho sempre insistito e in cui credo molto riguarda l'attività di formazione sia della parte degli utilizzatori finali, cioè degli allevatori, ma anche dei tecnici, che devono essere al servizio. La Regione dovrebbe puntare molto, nell'ambito delle proprie attività, sulle aziende sperimentali per creare dei centri di eccellenza per la sperimentazione e collaudo dell'innovazione di processo e di prodotto. Creare quello che qualcuno già sta facendo per esempio nella Regione Piemonte con la scuola di pastorizia.

Noi dobbiamo formare questi giovani allevatori delle nostre aree interne che vogliono affacciarsi a questo mondo o migliorare le proprie conoscenze su delle tematiche fondamentali: per esempio, la mungitura, i sistemi di mungitura, la caseificazione, l'alimentazione al pascolo. Cioè, dobbiamo qualificare i nostri operatori e dobbiamo aggiornare e qualificare anche i tecnici che sono al servizio di queste cose.

PROF. RAFFAELE SACCHI

Ordinario di scienze e tecnologie alimentari presso il Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Napoli Federico II, la mitica Scuola di Portici.

QUALITA' VO CERCANDO CHE E' SI CARA....

Partendo dalla qualità e lavorare nel produrre prodotti a norma si può creare molto facilmente una connessione tra una domanda e un'offerta che paradossalmente sono vicine pochi chilometri, ma che non sono connesse. Tra l'altro, sulla costa negli ultimi anni hanno aperto nei comuni di Pisciotta, Ascea, Camerota, Centola dei nuovi ristoratori che si affacciano sul mercato con questa idea di valorizzare i prodotti locali. Abbiamo tante esperienze a Caselle in Pittari, a Morigerati, con tantissime realtà che già hanno sperimentato una agro-ristorazione tipica e con risultati inaspettati e non sostenibili dal punto di vista delle quantità dei prodotti.

Dobbiamo fare un lavoro in parallelo con l'azienda della ristorazione e con il consumatore, con la comunicazione di questa qualità. Un lavoro che può anche andare a sfatare una serie di luoghi comuni anche riferiti allo stesso consumatore cilentino che normalmente va a fare la spesa al supermercato di come tutti i consumatori del mondo. Non dobbiamo pensare di esportare a Tokyo i nostri prodotti, ma una volta garantita la produzione di qualità, possiamo soddisfare l'esigenza di tantissime famiglie e di tanti punti di ristoro.



LUIGI SANSONE

Agronomo responsabile CAA Castelnuovo Cilento

*AZIENDE PRODUTTIVE E AZIENDE SOVVENZIONATE;
PROBLEMATICHE DEI PASCOLI, DELLA FIDA PASCOLO, DEI
LORO MIGLIORAMENTI E DEI LIMITI DI QUELLI IN ZONA PARCO;
CONVERSIONE DEGLI OLIVETI IMPRODUTTIVI IN PASCOLI; I
DANNI DA CINGHIALI; LE PICCOLE AZIENDE; I CUSTODI DEL
TERRITORIO; MERCATO TELEMATICO*

Le amministrazioni, soprattutto quando si tratta della gestione da parte di una Comunità Montana, in genere queste somme loro le vanno ovviamente ad inserire nel loro bilancio. Con l'adozione dei PAF e dei

regolamenti del pascolo e altro, nel 99% dei casi c'è una riduzione del carico di bestiame, perché negli anni soprattutto perché siamo in area parco e soprattutto quando parliamo di beni collettivi, terreni comunali, demaniali e così via, molti di questi terreni per effetto del parco, aree protette, aree SIC, eccetera, succede che da anni non vengono più sottoposte al taglio. Quindi, sostanzialmente, non c'è più una produzione di prati. Sono diventati dei boschi e soprattutto quando parliamo di faggete e simili non c'è nulla da mangiare. Automaticamente si è ridotto il carico di animali che questi terreni possono sostenere.

Se sono aree vincolate del parco, non è che si possa andare a fare un taglio dei cespugli, di quelle specie ormai non. Il grande problema è quello. Il sovra pascolamento porta ad un eccessivo sviluppo delle specie non pabulari. Si innesca un meccanismo a catena, per cui il pascolo diventa rapidamente sempre più povero.

L'animale mangia la parte tenera del rovo, ma quella dura no. Ma anche le felci non le mangiano. Come non mangiano l'asfodelo. Ci sono pascoli sul monte Cervati che sono infestati e il dove il 50-60% della superficie viene coperta dall'asfodelio, una sorta di cipolla. La rosa canina, un'altra specie ormai presente in molte zone, una pianta che ha spine molto forti. Succede che sotto non cresce più nulla per il fatto di non poter pulire o seminare erbe, per via dei vincoli. Questi sono beni concessi in uso, non concessi in affitto, per un periodo limitato di 3-4-5-6 mesi, dipende dall'altitudine. Ci sono i vincoli di tipo ambientale e quindi non posso fare niente. Ho suggerito in più di un caso che anziché farsi pagare da queste per il pascolo degli animali, di obbligare gli allevatori a pulire il terreno dai rovi, a tenere puliti i sentieri, a sistemare le opere di regimazione delle acque. Non fare questo, significa che i pascoli si stanno trasformando tutto in un grosso roveto sempre più boscato, dovendo poi affrontare tutti i problemi che ne derivano nel caso di incendi e mancata regimazione delle acque meteoriche a seguire.

Al di là del discorso che si può fare sull'aiuto o non aiuto, oggi sono loro a custodire territorio, perché io in prima persona che sono anche titolare di terreni, quando so che c'è l'incendio in prossimità dei miei terreni, anche a distanza di qualche chilometro, da qualsiasi parte mi trovo

allarme i miei parenti ed amici per iniziare a creare sbarramenti e mettere in atto tutta una serie di accortezze per evitare che le fiamme giungano ai miei terreni. Spesso non sono tanto gli operatori forestali ad intervenire per controllare il fuoco, ma la maggior parte del lavoro viene stato fatto direttamente dai proprietari dei terreni. Contadini, allevatori e aziende agricole, questi sono i veri custodi del territorio. Quindi, il Parco e a seguire tutte le altre amministrazioni dovrebbero riconoscere a queste aziende il ruolo di custodi del territorio

Il discorso degli aiuti è stato uno dei fattori che ha promosso la diffusione delle aziende zootecniche negli ultimi 7-8 anni, a partire dal 2011-2012, sono nate un sacco di aziende, ma molte di queste sono nate sulla scia della possibilità di accedere agli aiuti a fondo perduto non legati agli investimenti.

Se le aziende che si basano esclusivamente su introiti arrivano degli aiuti AGEA, non possono più reggere. Non hanno più motivo di esistere, perché gli aiuti si sono ridotti, mentre gli animali hanno bisogno di alimenti e, come dicevi tu prima, qua abbiamo piccoli pascoli che spesso sono eccessivamente pascolati negli ultimi anni.

Ci sono comunque delle aziende lungimiranti. Ci sono quelli che veramente vogliono fare attività zootecniche, con passione e spesso nel 99% dei casi sono aziende che i genitori, se non anche i nonni, sono stati allevatori allo stato brado. Alcune di queste aziende, anche sfruttando sempre gli aiuti strutturali a cui c'è possibilità di accedere, stanno eseguendo degli investimenti, ammodernando le strutture aziendali. Gli aiuti andranno a finire, quindi trasformiamoci. Le aziende che hanno preso visione di questo problema e che nei prossimi anni potranno ancora sopravvivere come tali, ritengo che siano il 10% di quelle che oggi sono presenti sul territorio.

Sono piccole aziende, ma in realtà se le mettiamo tutte insieme hanno centinaia se non migliaia di capi. Tutto questo, se messo in rete vengono fuori dei numeri importanti. Ne ho parlato con il direttore del GAL alcune volte, si potrebbe realizzare una piattaforma informatica che metta in rete quello che abbiamo. Costruire un mercato telematico per i prodotti di questi allevatori ed agricoltori. Far incontrare la domanda con l'offerta.

Bisogna aggregare la produzione, bisogna concentrare l'offerta, cioè

avere 100 produttori, un trasformatore e un commerciale. Se si arriva a questo, allora forse si riesce a fare qualcosa, perché cento allevatori da cinque animali ciascuno sono 500 animali, e con 500 animali si può pensare ad un macello e a un caseificio, ma se rimangono lo stesso numero di aziende con in testa l'idea di trasformare, di vendere privato, rimarranno sempre contadini, di contadini hobbisti. Purtroppo, questa parte del territorio è interessata da questa tipologia di problema: un elevatissimo numero di aziende di microdimensioni che se non si aggregano e non si fa aggregazione dell'offerta il problema non si riesce a risolvere. Sarà la selezione naturale. I più forti, chi ha maggiore disponibilità finanziaria o chi ha la capacità di accedere aiuti pubblici potrà raggiungere degli obiettivi, mentre gli altri spariranno o rimarranno sommersi.

Oggi, molti terreni stanno vivendo una seconda vita proprio come pascolo, anche purtroppo per una serie di problematiche legate al territorio. E' il classico caso degli oliveti che oggi, vuoi per difficoltà di meccanizzazione vuoi per la difficoltà a trovare manodopera, in ultimo anche per tutte le problematiche legate alla diffusione ormai incontrollata dei cinghiali che distruggono le reti per la raccolta, molti uliveti sono stati convertiti al pascolo, anche in modo redditizio perché sono comunque terreni fertili, terreni che negli anni hanno usufruito di ottime pratiche colturali di fertilizzazione e quindi anche dal punto di vista della produzione di foraggio stanno dando degli ottimi risultati. Quindi, si sta integrando su molti di questi terreni proprio la pastorizia. Bisogna aggregare la produzione, bisogna concentrare l'offerta, cioè avere 100 produttori, un trasformatore e un commerciale. Se si arriva a questo, allora forse si riesce a fare qualcosa, perché cento allevatori da cinque animali ciascuno sono 500 animali, e con 500 animali si può pensare ad un macello e a un caseificio, ma se rimangono lo stesso numero di aziende con in testa l'idea di trasformare, di vendere privato, rimarranno sempre contadini, di contadini hobbisti. Purtroppo, questa parte del territorio è interessata da questa tipologia di problema: un elevatissimo numero di aziende di microdimensioni che se non si aggregano e non si fa aggregazione dell'offerta il problema non si riesce a risolvere. Sarà la selezione naturale. I più forti, chi ha maggiore disponibilità finanziaria o chi ha la capacità di accedere aiuti pubblici

potrà raggiungere degli obiettivi, mentre gli altri spariranno o rimarranno sommersi.



MARIA SARNATARO

Vice Presidente Nazionale ONAF – vive a Ceraso

*CONIUGARE TURISMO E PRODUZIONE; CONSORZIO SI,
CONSORZIO NO, CONSORZIO MA...*

Utilizzare le dimore storiche, andrebbe in questa direzione, perché accanto al turismo esperienziale legato alla produzione, ci sarebbe anche quello artistico-culturale. Quindi, sicuramente va in questa direzione.

Sono convinta che questa è l'arma vincente, perché noi dobbiamo far arrivare sempre di più persone sul territorio che devono portarsi via il nostro prodotto. Noi non siamo in grado di offrire una produzione costante nei vari punti vendita italiani. Non abbiamo questa capacità. Noi abbiamo la capacità invece di proporre dei momenti unici su questo territorio, legati a tutta una serie di fattori non solo ambientali, ma anche produttivi. Ho visto che la sensibilità sta crescendo. Abbiamo fatto diverse esperienze sul territorio che vanno in questo senso e dobbiamo prendere coscienza di queste cose.

Organizzare noi direttamente dei tour e non subirli dall'agenzia tot che arriva e fa un lavoro di rapina e va via. Dobbiamo essere noi in grado di imporre i nostri tempi, che sono tempi lenti, Ci-lento appunto.

Con riferimento all'esperienza del Consorzio Provolone del Monaco: Lì in realtà già esisteva una forte identità sul prodotto. Quello che hanno fatto è stato difendere i piccoli allevatori perché lì il rischio era che la forte identità del prodotto portasse latte da fuori area. Quindi, loro hanno iniziato a vedere questo e per questo hanno utilizzato la DOP come strumento per bloccare questo meccanismo e valorizzare, obbligando ad utilizzare solo il latte dei 13 comuni, quindi salvando questi piccoli produttori.

Questo si può fare anche in Cilento, ma da noi vedo una situazione un po' diversa. Da noi sicuramente lo stesso strumento di aggregazione è utilissimo, ma probabilmente noi dobbiamo andare proprio nella

direzione di questo turismo esperienziale, perché è il valore aggiunto di cui abbiamo necessità per i prodotti. Questo fatto di doverli pagare di più, perché c'è tanto lavoro dietro, deve essere legato proprio alla possibilità di offrire l'esperienza sul territorio



PASQUALE SCOTELLARO

Geometra, allevatore, macellaio casaro di Fortino Casaletto Spartano
MANCA L'ACQUA SUI PASCOLI; LA LA PODOLICA E I SUOI PROBLEMI; I CONTRIBUTI PUBBLICI E LA SLEALE CONCORRENZA

Purtroppo, nella montagna dove vado a pascolare non c'è acqua. Tutte le mattine, con il trattore porto un'autobotte d'acqua, passando per strade brutte di montagna che abbiamo dovuto aggiustare noi un pochino, con l'autorizzazione del comune, perché erano proprio in pessime condizioni. Le andiamo a pulire e qualche a volte ce le vengono a pulire anche loro, tramite la Comunità Montana. In questo modo portiamo l'acqua là.

La podolica è un grosso problema, perché ho dovuto togliere il toro podolico che avevo, perché i vitelli non li vuole nessuno. Non c'è mercato per questi vitelli, i anche se la carne è pregiata e buona, è tutto un altro gusto, però i macellai qua sono abituati con le limousine e le chevrolet, e non vogliono il podolico. Bisogna cercare di migliorare sempre sulla podolica. E' una mucca intelligente, che consuma meno acqua delle altre, che si adatta a tutti i terreni di questo mondo. Sta alle intemperie e da sola si va a ricoverare. Noi la apprezziamo, forse gli altri, i consumatori non l'apprezzano, perché hanno imparato che non la devono apprezzare.

Purtroppo, noi non possiamo vivere solo con i contributi pubblici. Se noi siamo allevatori e alleviamo le mucche, se dovessimo vivere solo per i contributi che ci dà l'Europa, dovremmo chiudere definitivamente, perché non è questo il sistema. L'animale mi deve rendere. Non rendere 20, ma 10 mi deve rendere. Devo essere io, ci devo lavorare, ma la maggior parte qua gli animali li tiene per i contributi. Forse è anche un bene se li riducono, così si riducono anche loro e abbiamo

più spazio noi per i pascoli in montagna e tutto il resto. Così scompare anche tanta concorrenza sleale, perché chi ha gli animali solo per il contributo non fa qualità, non fa niente, ma guasta il mercato. Vende il vitello a meno perché non ci ha lavorato, non ha fatto spese. Il vitello non vale niente, però il macellaio o qualche ingrassatore il vitello se lo va a comprare da lui e non lo viene a comprare da me.



GIUSEPPE TAMBASCO

Allevatore di bovini di Futani, grossista di carni che opera da Capaccio a Scalea

COME VEDO LA ZOOTECCIA CILENTANA; MA IL CONSUMATORE, CHE VUOLE?; IL MERCATO FA CAPRICCI; I PASCOLI SONO DEGRADATI; BISOGNA FARSI BENE I CONTI...ANCHE CON BIG INALCA/CREMONINI

.Crescere gli animali qua è diventato un casino. Le materie prime sono arrivate alle stelle e come sto vedendo pure al nord è la stessa cosa, però loro hanno un altro tipo di qualità di animali, tutta roba che viene dalla Francia, limousine e chevrolet, animali di resa che i macellai cercano. Da noi, qua, con questi bovini podolici ci troviamo spiazzati, perché la resa non c'è.

L'agricoltura è stata abbandonata e ora con queste bestie che teniamo qua in montagna non si capisce niente proprio. In alta quota si sta distruggendo tutto perché non ci sono più le capre che mangiano tutta la bassa vegetazione, pertanto tutta questa vegetazione di basso fusto è cresciuta e tenere in montagna le mucche è un disastro.

Trovano la carne un po' più dura perché il manzo sta fuori anche fino a 8-9 mesi e acquisisce una fibra della carne con dei muscoli che comunque sono più duri, per cui quando lo vai ad ingrassare, in quattro-cinque mesi il vitello è ingrassato, però è poco per la muscolatura che ha, quindi la fibra è sempre un po' più dura. Se sta sempre chiuso è un discorso, ma già che il vitello sta dietro alla madre fino a 8-9 mesi ha sviluppato una muscolatura e quindi poi dopo la carne tende a rimanere più dura e fibrosa.

Ora, cosa è successo, non si sono venduti questi agnelli e a quelli che

vendono i polli, come Amadori e Aia, gli sono rimasti nelle celle, per cui la settimana dopo li hanno venduti a 3 euro al kg ai supermercati, perché se gli rimangono li devono buttare. Hanno fatto una svendita perché non sapevano cosa farne. Queste sono le cose sbagliate, è inutile alzare i prezzi e dopo buttare la merce. Non esiste! Stiamo facendo un casino con le materie prime che costano tanto e poi per fare che cosa, per spendere tanti soldi e poi buttarli. Pure uno che va comprarli non capisce più niente. La settimana prima costavano 16 euro e adesso lo mettono a 6 euro nel supermercato. E' una discriminazione della merce. Sarebbe stato meglio che si fosse venduta come gli altri anni, si camminava normale e tutto a posto.

E' successo che la Grecia, la Romania e l'Ungheria hanno mandato poca merce in Italia. Noi siamo assai importatori di questa carne, pertanto specialmente dalla Grecia quando veniva Natale già dal primo di novembre arrivava un casino di merce, mentre quest'anno non è arrivato niente. C'è stata la questione dell'aumento dei costi di trasporto che ha influito e forse anche meno produzione.

L'Unione Europea ci sta dando ancora qualche contributo, per cui riusciamo ancora a tenere gli animali. Prima si campava con gli animali, mentre adesso non ce la si fa più. Non si può campare più con gli animali.

Le montagne sono tutte sporche. Prima di spine in montagna non c'erano, era tutto pulito. La montagna è diventata un disastro. E' giusto per dire che l'estate la mucca sta in montagna perché sta fresca e c'è l'acqua. Se avessimo le mucche che c'erano trent'anni fa quando c'era mio padre che ne aveva 150, mio zio ne aveva altre 150 e un altro mio zio altre 150, per cui solo tre fratelli ne avevano 450. Solo la mia famiglia, ma a Futani ce ne erano altre due o tre, lo stesso a Montano e a Massicelle. Erano tutti là in montagna e stavano bene. Adesso ci sono io che ne ho 15-20, mio fratello che ne ha 15-20, un altro di Futani altre 15. Se non stai attento le vacche si muoiono di fame perché in montagna non c'è rimasto niente.

Se mi vado a fare il conto di quello che si è mangiato il vitello e quanto tempo l'ho tenuto in stalla, io non lo so quanto ho perso. Io lo so quanto mi costano, ma qua nessuno si fa bene i conti per vedere quanto si mangia al giorno un vitello. Ci vogliono 5 euro e non ce la fai nemmeno,

adesso come sono i costi. Al nord adesso con 3 euro, 3 euro e 20 cercano di farcela, però fatto con un criterio abbastanza serio perché hanno l'alimentarista che gli cura pure i due centesimi. Noi queste cose qua non ce l'abbiamo. Noi dobbiamo tenere le bufale a Battipaglia e a Paestum perché c'è la mozzarella che si vende, però far ingrassare i bovini per me è un disastro, anche perché non ci sono nemmeno le strutture per macellarli e ci costano tantissimo.

Un'azienda come l'Inalca cerca i vitelli italiani giusto per le carte. Vitelli nati e cresciuti in Italia perché quando vanno nei supermercati devono mettere sulla vaschetta che il vitello è nato in Italia, che è stato ingrassato in Italia e macellato in Italia. Loro questo lo possono fare perché sono grandi, macellano 5-6 mila bestie alla settimana, inoltre da fuori quello che prendono è già macellato. Quindi, il problema loro non ce l'hanno e si vanno a comprare in Ungheria mille vitelli a settimana che fanno un giro interno e poi dicono che sono italiani. Purtroppo, questo la gente non lo capisce. Io lo so perché ci sto in mezzo, ma tu come fai a spiegare a quello del supermercato che questi non sono vitelli che sono ingrassati in Italia per sei mesi e un giorno, perché prendono il contributo di 80 euro. Al nord, se fai fare un ingrasso per sei mesi e un giorno prendi 80 euro. Per un'azienda che ha 10.000 capi sono soldi. Sono cose non facili da capire



MAURIZIO TANCREDI

Agronomo, ristoratore consulente di aziende agricole di Caselle in Pittari

PROVVIDENZE...POCO PROVVIDENTI...; SALVO QUALCHE ECCEZIONE; RAPPORTO SINERGICO PRODUZIONE/RISTORAZIONE; NO COOPERATIVE MA LABORATORI PRIVATI, DI FILIERA; COME NEL CASO DELLA FILIERA DEI SALUMI; BENE LA PODOLICA, A CONDIZIONE CHE....; SINERGIE TRA AREE COSTIERE E ZONE INTERNE

Questa misura di estensivizzazione dei pascoli mirava a ridurre il carico di bestiame per unità di superficie per evitare il depauperamento dei pascoli.

Di fatto, in concreto, nel nostro territorio si è verificato esattamente il contrario. Che cosa è successo? Il numero di capi di bestiame, che prima era basso, nel rispetto dei parametri previsti dalla normativa, è aumentato notevolmente. In alcuni casi si è verificato l'esatto contrario di quello che si voleva ottenere, perché alcune aree sono state anche super pascolate con risultati negativi.

Però, qualcuno si è mosso o lo sto facendo, si sta attrezzando per la realizzazione di laboratori per la produzione di formaggi, anche di ottima qualità. Proprio qui a Caselle c'è un allevatore che fa delle ottime mozzarelle di bovini, con il latte di vacche jersey, che assomiglia molto al latte di bufala. Con le podoliche, invece, il problema è grosso dal punto di vista produttivo, perché che fanno poco latte e fanno carne di scarsa qualità nel momento in cui gli animali vengono tenuti sempre al pascolo e quindi sono poco ricercate dal settore della distribuzione della carne, che in questi animali trova tutta una serie di problemi connessi con la natura dei tagli.

Penso, quindi, che andrebbe intercettato questo piccolo nucleo di allevatori, perché non sono tutti che hanno immaginato di strutturarsi per fondare delle aziende. Fino ad oggi la maggior parte delle aziende, La strada maestra è quella di continuare diciamo così questo rapporto sinergico che c'è tra il settore della ristorazione e il settore della produzione, perché i nostri allevatori, almeno per adesso, con le nostre caratteristiche territoriali non sono nella condizione di poter immaginare grandi sviluppi in termini di produzione di quantità, ma possiamo solo migliorare la qualità e le nostre quantità di buona qualità le possiamo tranquillamente consumare in zona, se riusciamo ad agganciare finalmente la ristorazione con la produzione.

Allora, molto probabilmente si potrebbe provare ad esempio a creare dei laboratori non consortili, ma dei laboratori anche di un soggetto che può essere più a valle della filiera, come un caseificio, che sia in grado di raccogliere il latte prodotto da questi allevatori e di trasformarlo anche in conto terzi. Tu mi dai il latte e io te lo trasformo in formaggio e mi paghi la trasformazione oppure io mi compro il tuo latte e il formaggio me lo vendo io.

La filiera del salume funziona con il grosso che si fa a Caselle che viene ancora indirizzato al consumo familiare. Ci sono un paio di realtà che si

sono strutturate per poter affrontare anche un po' il mercato. In particolare ce n'è uno più grosso che fa un prodotto artigianale, però non è un allevatore, ma un macellaio che fa anche produzione di salumi di buona qualità. Poi, ci siamo anche noi che abbiamo un piccolissimo laboratorio che era al servizio prevalentemente del ristorante.

Invece, c'è un grande interesse da parte di una fascia di utenza per le carni di bovino podolico, però a lunghissima frollatura che consente a queste carni di avere quella tenerezza che viene apprezzata da molti. Sono certo che la nostra podolica possa avere un futuro. C'è qualche allevatore del Vallo di Diano che ha già fatto la sperimentazione di incrociarla con altre razze bianche come la romagnola o la chianina e questi sono animali che danno dei tagli molto interessanti. La nostra podolica da sola no. C'è poco da sperare che possano avere i tagli che poi possono essere utili per la ristorazione.

Esattamente. Un altro settore sul quale si potrebbe lavorare molto è quello di cercare di trovare sinergie tra le aree costiere e le aree interne perché io ho notato che nelle aree interne molto spesso la qualità della ristorazione è nettamente superiore, pure perché molto spesso i ristoranti delle aree interne sono gestiti a livello familiare che hanno l'ambizione di poter lavorare tutto l'anno.



WALTER TOCCO:

Biologo abilitato alla certificazione della sicurezza alimentare

VECCHIA E NUOVA IMPRENDITORIA;

Le condizioni ci sono nel momento in cui la nuova generazione decide di fare dei passi avanti rispetto ai padri. Questo lo dico con massimo perché ereditare un'azienda familiare è già una grande cosa, perché partire da zero oggi non è come partire da zero negli anni '80 o '90. E' molto più oneroso e difficile. Però, c'è bisogno di fare un passo avanti. Ho visto che in alcune aziende il passaggio dal vecchio al nuovo era difficile da far accadere. Penso che sia anche una cosa normale, però ho visto nei giovani, in questa nuova imprenditoria, questa voglia di cambiare le cose.

La vecchia imprenditoria è nata con dei presupposti diversi, il territorio era molto diverso rispetto a quello che è oggi, il turismo negli anni '80 iniziava a muovere i primi passi, anche quello balneare del Cilento. Pertanto, spesso capita che i padri tendono ancora ad avere un'influenza, però ho visto molti giovani sia nel campo della produzione sia della ristorazione cilentana che stanno facendo un bel lavoro di territorio, una bella comunicazione territoriale, e se oggi questo brand è cresciuto negli ultimi anni, è anche merito di questi qua.



BENITO TOMEO

Decano dei Veterinari del Cilento

VOCAZIONE DEL TERRITORIO CILENTANO; VECCHI E NUOVI PASTORI/ALLEVATORI:IL GUSTO DEI CACIOCAVALLI; IMPORTANZA DEL PASCOLO SUL SAPORE E GUSTO DEI FORMAGGI; PROBLEMI DELL'ACQUA PER ABBEVERAGGIO; RUOLO DELLE ISTITUZIONI

Partiamo da un concetto: il Cilento è soprattutto una zona per ovicapri. I bovini erano pochi e c'erano le vecchie podoliche, non quegli animali, quegli incroci ignobili che hanno fatto oggi.

Assaggiando il caciocavallo dei nuovi pastori o i caciocavalli di chi è vaccaro – poi farò la differenza tra vaccaro e allevatore di bovini – si vede che il caciocavallo dei vaccari è di gran lunga superiore a quelli che si sono improvvisati allevatori.

Allora, dobbiamo decidere cosa vogliamo fare. Fare degli ottimi formaggi con delle bovine o delle capre o delle pecore semi stabulate o vogliamo riguadagnare quei sapori di una volta. In quest'ultimo caso dobbiamo usare latte di animali al pascolo. Questa è una cosa fondamentale e, secondo me, questa è la strada.

E' chiaro che se si vuole pagare il formaggio, il caciocavallo di animali al pascolo, allo stesso prezzo degli animali stabulati, non ci siamo!

La cosa più importante è proprio l'acqua, come dicevi. Bisognerebbe fare dei piccoli invasi dislocati lungo tutto il territorio del Cilento, dappertutto, in modo che quando l'acqua manca questi piccoli invasi

possono servire per abbeverare gli animali, ma anche per spegnere gli incendi.

Pensando alle istituzioni, devo dire che il Parco è completamente assente. Nel 2000 e nel 2002 ho lavorato al Parco. Eravamo tre veterinari e avevamo costituito l'osservatorio epidemiologico della fauna selvatica, però ci interessavamo anche di altro, ovviamente. Avevo fatto io le linee guida del QaliParco, poi il collega che io chiamavo il capo le aveva scritte bene, anche con l'aiuto del senatore e avvocato Castiello. E' stato poi messo in piedi, ma non è venuto fuori niente, perché non hanno saputo applicare le nostre riflessioni. Noi avevamo fatto un disciplinare su come doveva essere allevato l'animale, come e cosa doveva mangiare, a che cosa doveva sottostare.

Quindi, tutti questi progetti sono andati a cadere, ma il Parco continua ad essere latitante. Si interessa di altro, ma non certo della fauna selvatica e domestica che c'è in giro qua da noi. Poi, ci sono le Comunità Montane che hanno anche altre cose da fare. I comuni, l'abbiamo detto. Sono le istituzioni da convincere che bisogna impegnarsi su queste cose.



DOMENICO: TORTORELLA

Allevatore di Podoliche e Romagnole

*TRANSUMANZA; CRISI DELLA CARNE DI PODOLICA;
TRASFORMAZIONE, CASEIFICIO*

Anni addietro si realizzava qualcosina, c'era più vendita, più richiesta, mentre negli ultimi anni è diventata una cosa pazzesca, a volte anche umiliante. Proporre dei vitelli podolici a dei commercianti a volte per me è stata un'umiliazione perché sono stati discriminati. Adesso, c'è la corsa al vitello chevrolet o limousine perché ha più resa al banco del macellaio, però la carne del vitello podolico allevato allo stato brado è tutt'altra. Per questi motivi ho dovuto dimezzare le podoliche e ho messo su un bel po' di vacche romagnole. Infatti, adesso il mio allevamento è una parte minima di podoliche e il grosso sono romagnole.

Spero che la Regione Campania si occupi un po' di noi, di questi

allevatori delle podoliche oppure delle razze del 5R, ossia delle razze italiane, ma più che altro della podolica.

Io non è che abbia tanta cultura su questo, però secondo me è diventata una moda macellare questa scottona. Dicono che la femmina sia un po' più saporita, ha un po' più di grasso. La femmina tende ad ingrassare di più dato che deve produrre il latte. Ingrassa di più perché deve avere delle riserve per fare il latte quanto partorisce per allattare il vitello. Il grasso è morbido e dà tenerezza alla carne. Il maschio ingrassa di meno, ma non è che non sia buono oppure che non sia tenero. Il maschio è ugualmente tenero e poi dopo si può sempre fare la frollatura della carne, facendola diventare bella morbida.

Una cosa che mi piacerebbe fare sarebbe mettere in piedi un caseificio perché a me piace molto fare la trasformazione del latte. Ora faccio solo pochi caciocavalli per il consumo familiare che invecchio in una cantina di mio papà che è un sotterraneo. Mi sono organizzato e metto questi pochi caciocavalli che facciamo in un tinozzo di legno di acero e li conservo nel grano che gli fa da sottovuoto e in questo modo rimangono morbidi anche per un anno, due, anche tre.



LUIGI TRAMA

Gestore di una macelleria ad Ascea Marina

LA TRACCIABILITA' PREMIA

Ti assicuro che se giustamente chiedi quell'euro in più, e ci vuole in più, il consumatore non ha nessun problema a darti 15-16 euro al chilo per questi tipi di carne che hanno valore in più e un costo in più, per la trasformazione sì, ma proprio per il costo in più del contadino, al quale viene dato per mantenere la sua azienda, per mantenere attive queste piccole aziende. Io le premio per mantenerle attive in modo che ancora continuino a fare gli allevatori. Gli enti locali gli potrebbero dare un premio come si fa nella regione Veneto. In Veneto e forse in altre regioni, se arrivano a certi periodi di maturazione degli animali prendono un premio d'ingrasso. Bisogna chiedere agli allevatori cosa gli servirebbe.

RAFFAELLA TUDISCO

Responsabile Tecnico Scientifico del progetto

LA SCIENZA A SERVIZIO DELL'AMMODERNAMENTO AZIENDALE PUR NELLA TRADIZIONE

Vorrei anche chiarire a chi ci ascolta che il presupposto di questo progetto è che c'è questo supporto scientifico, perché vogliamo anche spiegare agli allevatori ma ovviamente anche ai consumatori finali o intermedi perché scientificamente un tipo di allevamento che ai più potrebbe sembrare totalmente tradizionale – perché si tratta di tornare al pascolo animali che negli ultimi decenni l'allevamento industriale ha confinato dentro dei capannoni e che spesso hanno apparati mammari che non consentono loro di fare più di tre quattro passi, perché sono stati selezionati per essere delle fabbriche da latte più o meno ambulanti – consente di avere dei prodotti che sono qualitativamente diversi da quelli dell'allevamento industriale. Prodotti che hanno una qualità superiore che dovrebbe essere riconosciuta anche con dei prezzi leggermente superiori a quelli dei prodotti industriali. Questo nella logica che forse è meglio consumare meno latte, meno carne, meno formaggi, ma mangiare quelli buoni che fanno anche bene alla salute. In questo quadro, crediamo che un territorio come il Cilento possa avere un futuro se passa questo messaggio, cioè se passa questo tipo di approccio, perché pur lavorando su piccole quantità, questi sono esattamente i prodotti di cui noi avremmo bisogno dal punto di vista alimentare. Per questo c'è la possibilità di avere un futuro anche per l'allevamento in un territorio come il Cilento



ADOLFO VALIANTE

Piccolo allevatore e casaro artigiano dell'Azienda Cicco di Buono di San Nicola di Centola

IMPORTANZA DELLA FORMAZIONE; IMPORTANZA DELLA MATERIA PRIMA E COME LA SI PRODUCE; IMPORTANZA DEL PASCOLO PER LA CASEIFICAZIONE

Dopo un paio d'anni dall'inizio della gestione aziendale, ho scelto, perché avevo l'esigenza, visto che i tempi cambiavano e che stavano cambiando anche i palati delle persone, di andare a fare un corso da

casaro. Non perché prima non facessi il formaggio, però avevo bisogno di capire che cosa sia il latte per poi poterlo trasformare. Non mi bastava sentir dire che “noi abbiamo sempre fatto così”. No. Volevo capire il latte che cos'era, capire le fermentazioni come devono andare. Dico sempre di andare a frequentare un corso. Dò anche l'indirizzo dove sono andato. Non si può improvvisare perché poi si dice: “ma, quello non rende, quello non fa quello che dice”. Bisogna studiare anche se a molti scoccia. Bisogna studiare per capire, perché poi quando hai capito le tecniche, quando hai capito ciò che stai lavorando, allora tutto viene da sé.

Usare i metodi un po' tradizionali, non dico che non vada bene, però il mondo è cambiato da un po' di tempo. Il mondo è andato avanti, la tecnologia è andata avanti. Anche se noi non ne usiamo tantissima.

Noi il latte non lo vendiamo, ma lo caseifichiamo. Non ho bisogno di 30-40 litri per mucca. Ho bisogno di 18 litri, ma che siano buoni e che mi diano il giusto grasso, le giuste proteine per andare a caseificare, altrimenti poi dopo escono i difetti sui formaggi. A mie spese ho sperimentato che il 90% dei difetti del formaggio viene proprio dalla stalla. Con un latte che è squilibrato o un latte che è troppo acido o un latte che non ha le giuste caratteristiche, poi dopo ci troviamo con un formaggio che è difettoso. Il fattore cruciale non è tanto la caseificazione, quanto proprio il latte come materia prima. Noi dobbiamo parlare prima del latte e poi dopo parliamo della caseificazione. Il latte, dicono tanti, va a 40 centesimi, a 38 centesimi, sì ma tu che latte porti ad un caseificio? Che latte dai per essere caseificato? Questi sono dei punti molto fondamentali.

Noi beviamo il latte principalmente per il calcio. Se le mucche non stanno al sole non fissano la vitamina d3 e non producono abbastanza calcio per immetterlo nel latte. Solo con il pascolo, solo perché la mucca cammina riesce ad assimilare, perché consuma i grassi in eccesso, e mette più vitamine k nel latte. Quando noi andiamo a caseificare, andiamo a mettere il caglio nel latte e per scissione della vitamina k il latte si coagula. Vedi l'importanza del pascolo, del camminare... io che devo caseificare il latte, ho bisogno della qualità del latte, non dei litri di latte. Avere litri di latte per poi fare un prodotto che è paragonabile a quello commerciale, secondo me, non ha senso come azienda agricola,

come piccolo artigiano.

Chi deve venire da me, deve trovare una netta differenza, altrimenti può andare anche al supermercato a comprare il formaggio



SILVANO VALIANTE

Commerciante con macelleria e allevamento di bovini e ovicapri di Foria di Centola

LODE AL PODOLICO FROLLATO; LA FROLLATURA E' UN' ARTE; C'E' UN FUTURO PER L'ALLEVATORE?

La mia passione sono i vitelli podolici che per me hanno un valore proteico, un sapore di carne particolare che non viene apprezzato da tutti. La cosa più importante per effettuare una lavorazione di questi animali è la frollatura.

La vera podolica è strutturata con una carcassa ossea paragonabile a quella della chianina. Quindi, un vitello di pura razza podolica riesce a raggiungere un peso di 350-370 kg, la carcassa, in 16-17 mesi. Qua, invece, sono tutti animali podolici, ma solo ai fini contributivi, ma di podolico proprio ce n'è ben poco. Ci sono alcuni che stanno introducendo la vera podolica, ma sono pochissimi. La purezza dà sempre buoni risultati.

Ognuno ha la sua esperienza e metodologia di lavoro, e per me per fare una buona frollatura con una vitella femmina, questa deve superare i tre anni e deve essere grassa. Allora, riesci a fare una frollatura perfetta, come la vuoi, e puoi farla frollare pure sei mesi. La carne rimane integra.

Oggi, l'allevatore di bovini se non prende i sussidi dallo Stato, nel giro di un paio di anni si trova con 30-40-50 mila euro di debiti e se l'anno successivo non li prende ancora quell'uomo è finito, non ha più chance perché la gestione di queste situazioni è diventata pesante.

PARTE TERZA: DALLE PAROLE AI FATTI

Produttori e Prodotti Nobili Cilentani





Formaggi

Formaggi freschi di latte bovino:

- Mozzarella
- Fior di latte
- Trecce
- Nodini
- Scamorze
- Mozzarella nella mortella
- Caciocavallo
- Scamosciato

Formaggi semi-stagionati e stagionati di latte bovino:

- Caciocavallo stagionato e affumicato
- Provola affumicata
- Specchiato con olive, pistacchio o tartufo,
- Scamosciato stagionato (1 anno),
- Caseggio (una versione locale del taleggio)





Formaggi freschi di latte caprino:

- primo sale
- cacio ricotta
- ricotta dolce e salata
- canestrato speziato
- caseggio

Formaggi semi-stagionati e stagionati di latte caprino:

- primo sale
- cacio ricotta
- caseggio





Formaggi freschi di latte ovino:

- ricotta
- primo sale
- toma

Formaggi semi-stagionati e stagionati di latte ovino:

- primo sale
- toma





Formaggi freschi di latte ovino:

- ricotta
- primo sale
- toma

Formaggi semi-stagionati e stagionati di latte ovino:

- primo sale
- toma



Nota bene: gli allevatori che hanno capre e pecore generalmente iniziano la produzione dei formaggi a dicembre in connessione con lo svezzamento dei capretti e degli agnelli e proseguono fino all'inizio dell'estate con lo svezzamento dei capretti e degli agnelli che nascono in prossimità della Pasqua.



Salumi

Insaccati freschi e salumi stagionati:

- guanciale
- prosciutto
- salsiccia
- soppressata
- salame salato e piccante, capocollo
- bresaola





Carni

**Carne fresca di vitello, capra, pecora e maiale
(tutti i tagli)**





Altri Prodotti

Marmellata extra limone

Crema salata di zucca

Olive ammaccate

Conservate salate

(carciofo, fave, melanzane e peperoni in agrodolce),

Fagioli di Controne e scritti

Ceci

Pasta fatta con grani antichi autoprodotti

(cavatelli, rigatoni, tubetti),

Olio extravergine

Peperoncino forte

(in vasetto)



Dalla Terra alla Tavola al Fortino di Casaletto Spartano



Pasquale Scotellaro

3457328459

Salumi stagionati: guanciale, prosciutto, salsiccia, soppressata, capicollo e bresaola

Carne fresca vitello: tutti i tagli, soprattutto quelli meno nobili

Formaggi di latte bovino: caciocavallo, tome, manteca, treccia

Formaggi di latte caprino: cacio ricotta, primo sale, toma
Formaggi di latti misti (bovino, caprino e ovino)

Azienda di allevamento con capre, pecore e bovini, con macelleria e laboratorio caseario e per i salumi aziendale



Azienda Agricola di Faliano di Valle dell'Angelo e di Pruno di Laurino

Antonella Gregorio

3207033798

Formaggi di latte bovino: caciocavallo, tome, manteca, treccia

Azienda agrituristică con allevamento di bovini.

**Il padre di Antonella ha un allevamento di capre e produce cacio
ricotta e ricotta di capra**





Azienda Agricola Cicco di Buono

Adolfo Valiante 3898586838

**Formaggi di latte bovino: mozzarella, mozzarella nel mirto
(Presidio Slow Food), caciocavalli vari, tome**

**Formaggi di latte caprino:
cacio ricotta**

Formaggio misto vaccino-capra

Formaggi morbidi e yogurt di latte vaccino

Azienda di allevamento bovino e caprino con caseificio aziendale





I Moresani Ascea/Casalvelino

Gino Fedullo
3473605586

Diversi prodotti:

- olive ammaccate (Presidio Slow Food)
- conserve salate (carciofo, fave, melanzane e peperoni in agrodolce)
- cacio ricotta di capra stagionato e semi-stagionato (Presidio Slow Food)
- pancetta arrotolata, salsiccia del Cilento, soppressata
- carne bovina (podolica) fresca
- fagioli di Controne e scritti, ceci
- pasta fatta con grani antichi autoprodotti:
 - . cavatelli, rigatoni, tubetti
- olio extravergine
- peperoncino forte (in vasetto)



L'azienda è un agriturismo con ristorazione per cui buona parte dei prodotti sono consumati all'interno. Allevamento bovino, caprino e suino con caseificio, macelleria e salumificio aziendale



Azienda Caseificio Mezzapelle di Caselle in Pittari

Antonio Loguercio – 3343097784

Formaggi freschi di latte bovino:

**mozzarella, fior di latte, trecce, nodini, scamorze,
mozzarella nella mortella, caciocavallo, scamosciato**

Formaggi semi-stagionati e stagionati di latte bovino:

**caciocavallo stagionato e affumicato, provola
affumicata, scamosciato stagionato (1 anno), caseggio
(una versione locale del taleggio), caciocavallo e
caseggio speziato con olive, pistacchio o tartufo**

**Formaggi freschi di latte caprino: primo sale, cacio
ricotta, ricotta dolce e salata, canestrato speziato,
caseggio**

Formaggi semi-stagionati e stagionati di latte caprino:

primo sale, cacio ricotta, caseggio, toma

**Azienda di allevamento bovino e caprino con caseificio
aziendale**





Azienda Agricola Rizzo Carmelina di Monte Grosso di Casaletto Spartano

Pietro Amato

3394260612

**Caciocavallo fresco e stagionato, mozzarella, nodini,
trecce Formaggio morbido semicotto (tipo robiola)
Formaggio di latte bovino realizzato con il metodo
della stufatura e stagionato**

**Azienda agricola biologica che produce grano
tenero, ortaggi e legumi, con allevamento bovino
(pezzate rosse)**





Macelleria Trama di Ascea

- Luigi Trama -

- 3382541964 -

**Pancetta porchettata cilentana con mirto e alloro
Salsicetta cilentana, soppressata, capocollo,
pancetta, guanciale**





Fattoria Bio Cocó **di Massicelle di Montano Antilia**

- Settimio Forte - 3391390642

**Salumi senza conservanti chimici con carne di maiali
allevati allo stato semi brado: guanciale, pancetta,
soppressata dolce, piccante e sotto di sugna, capicollo,
salsiccia stagionata con finocchietto, lombo di maiale
con lardo a modo del capicollo**

**Azienda di allevamento suino semi brado con
laboratorio aziendale**





La Contadina di Alfano

Francesco/Fabio Matrella

3338408947

Caciocavalli di vario tipo (anche con la soppressata), freschi, semi-stagionati e stagionati. L'azienda produce anche formaggi caprini e misti, oltre a mozzarella, bocconcini, mozzarella nella mortella Soppressata e salsicce (piccole quantità) condite con sale, pepe, finocchietto selvatico, timo, erba cipollina e altre spezie naturali.

L'azienda è un agriturismo con ristorazione per cui buona parte dei prodotti (latte, carne, insaccati, latticini, verdure, vino, olio) sono consumati all'interno

Azienda agricola con allevamento bovino, ovino, caprino e suino semi brado con laboratorio aziendale





Giovanni Valiante

Centola

Formaggi caprini e pecorini freschi, semi-stagionati e stagionati: cacio ricotta, ricotta, primo sale, toma e toma sotto vinaccia e impaccate con erbe all'esterno, toma di pecora con scaglie di peperoncino e con olive
Azienda di allevamento caprino e ovino semi brado





Alessio Guzzo

San Giovanni a Piro

Alessio Guzzo 3484823879

**Formaggi caprini freschi e semi-stagionati: cacio
ricotta, primo sale e tome
Azienda di allevamento caprino semi brado**





Terra Mancina di Caselle in Pittari

- Michele Esposito - 340071596

**Salumi senza conservanti chimici con carne di maiali
allevati allo stato semi brado: soppressata, salami,
salsiccia dolce e piccante (con peperone e finocchietto
selvatico autoprodotta), guanciale, capicollo, pancetta
sia aperta sia arrotolata, prosciuttella (fatta con la
parte centrale delle cosce del maiale) stagionata 12-14
mesi.**

**Azienda di allevamento suino semi brado con
laboratorio aziendale**





Macelleria Da Michelangelo di Caselle in Pittari

– Giovanni Granato 3338374023

**Carne fresca di vitello (podolica e black angus):
tutti i tagli**

**Azienda di allevamento bovino semi brado con
macelleria aziendale**





Antonella Pesce di Caselle in Pittari

Antonella Pesce - 3888388073

**Formaggi di latte caprino: cacio ricotta, ricotta, primo
sale, toma Formaggi di latte ovino: ricotta, primo sale,
toma**

Azienda di allevamento caprino e ovino semi brado





Federico Guzzo di San Giovanni a Piro

Federico Guzzo di San Giovanni a Piro - 3420671639
Formaggi di latte caprino: cacio ricotta, ricotta, toma
Azienda di allevamento caprino e ovino semi brado





La Taverna del Lupo di San Giovanni a Piro Cala del Marcellino di Camerota

Luana Gagliardo 3497526086

**Formaggi di latte ovino e caprino: ricotta, toma e
formaggi speziati (con peperoncino, rugoletta e pepe
nero) di pecora e cacio ricotta e primo sale caprino
Azienda di allevamento caprino e ovino semi brado
con laboratorio aziendale**





Giovanni Pische di Centola

Giovanni Pische di Centola - 3471460718
Formaggi di latte caprino: ricotta e formaggio morbido
anche con pistacchi, noci e olive Azienda di
allevamento caprino semi brado con laboratorio
aziendale



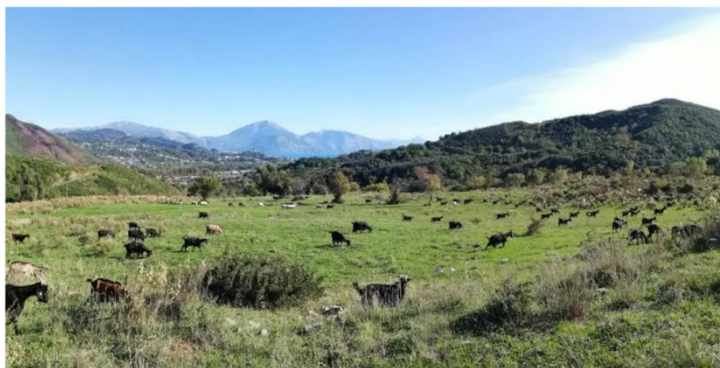


Francesco Giudice di San Giovanni a Piro

**Francesco Giudice di San Giovanni a Piro
3286531197**

**Formaggi di latte caprino e ovino: ricotta, cacio ricotta
e primo sale, toma Formaggi di latte bovino:
caciocavalli**

**Azienda di allevamento caprino, ovino e bovino semi
brado**





Azienda Agricola e Macelleria di Silvano Valiante a Centola

**Azienda Agricola e Macelleria di Silvano Valiante a
Centola - 3477611714**

**Carne fresca di bovino (podolico), ovino e caprino
L'azienda agricola ha un allevamento di bovini, ovini e
caprini semi brado e a stabulazione
fissa**



PARTE QUARTA: UNA PROPOSTA OPERATIVA

Verso la Consulta degli Allevatori della
Comunità Montana Bussento – Lambro e
Mingardo

Ipotesi di Regolamento

Art. 1 - Istituzione

Il presente regolamento, disciplina l'attività della Consulta degli Allevatori (di seguito denominata "Consulta")

Art. 2 – Ruolo e finalità

La Consulta degli Allevatori è un organo consultivo della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo il cui scopo è quello di stimolare la partecipazione degli allevatori, dei tecnici e delle associazioni/organizzazioni che si occupano dei temi della zootecnia nel territorio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo, favorendo così un coordinamento tra gli interventi diffusi nel settore zootecnico e le politiche pubbliche in campo ambientale, infrastrutturale, della protezione civile, della formazione e della promozione economica, promuovendo iniziative volte ad acquisire una più ampia conoscenza dei bisogni degli allevatori del territorio, favorendo una programmazione degli interventi e della promozione a favore di una zootecnia estensiva e sostenibile più rispondente alle effettive esigenze degli allevatori, del territorio e della popolazione locale.

Fanno parte della Consulta degli Allevatori (tutti di seguito denominati "membri"): il Presidente della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo che partecipa di diritto e assume la carica di Presidente; gli allevatori del territorio dotati di fascicolo aziendale e di animali iscritti alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica; i rappresentanti/tecnici delle organizzazioni del settore zootecnico ed agricolo effettivamente operanti sul territorio; i veterinari del settore privato e del servizio pubblico che operano sul territorio; un rappresentante dell'Assessorato Agricoltura della Regione Campania; un rappresentante del Servizio Veterinario della ASL di Salerno.

Per il perseguimento delle finalità descritte al comma precedente, la Consulta:

- a) esercita l'attività di elaborazione di studi, proposte e documenti da sottoporre all'attenzione del Consiglio della Comunità Montana;
- b) può sollecitare il Presidente della Comunità Montana o la Giunta ad

adottare atti di propria competenza;

c) può esprimere pareri scritti su atti di competenza del Consiglio della Comunità Montana, trasmettendoli al Presidente del Consiglio medesimo;

d) si pronuncia sulle questioni che gli organi della Comunità Montana ritengano di sottoporre;

e) può convocare assemblee e manifestazioni pubbliche su temi di specifico interesse.

Inoltre, la Consulta promuove indagini e rilevazioni specifiche sulle condizioni e i problemi degli allevatori e della zootecnia del territorio e fornisce elementi di orientamento da sottoporre agli organi della Comunità Montana competenti che sono tenuti a tenerne conto e a dare una risposta scritta; promuove azioni atte a mantenere e migliorare la qualità dei servizi territoriali o predisporre di nuovi; organizza convegni, dibattiti, seminari informativi e formativi e quanto altro consenta l'espletamento dei compiti per cui è stata istituita; promuove la più ampia circolazione di informazione sui diritti e doveri degli allevatori.

Art. 3 – Composizione

Fanno parte della Consulta (tutti di seguito denominati membri):

- il Presidente della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo che partecipa di diritto;

gli allevatori del territorio dotati di fascicolo aziendale e di animali iscritti alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica;

- un rappresentante dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania

- un rappresentante della Servizi Veterinari della ASL di Salerno;

- i rappresentanti/tecnici delle organizzazioni del settore zootecnico ed agricolo effettivamente operanti sul territorio;

- i veterinari del settore privato e del servizio pubblico che operano sul territorio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

Ciascun membro della Consulta, individuale (allevatori e veterinari) e collettivo (rappresentato dal proprio legale rappresentante), partecipa ai lavori dell'Assemblea.

È previsto un solo supplente per ciascun membro collettivo della Consulta. La partecipazione alla Consulta è pubblica. Non sono previsti compensi, rimborsi, spese di collaborazione o corrispettivi per presenza

alle riunioni o per assunzione di incarichi. I membri con diritto di voto ai sensi del successivo articolo 4, assenti ingiustificati per più di tre volte consecutive, decadono automaticamente dal loro mandato.

Art. 4 – Ammissione alla Consulta

I membri della Consulta devono presentare domanda di ammissione alla quale vanno allegati i seguenti documenti:

- per gli allevatori: copia del fascicolo aziendale e del documento di iscrizione degli animali allevati alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica;
- per le organizzazioni di rappresentanza: iscrizione al registro delle associazioni del settore agricolo e zootecnico dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania;
- per i veterinari: documento attestante l'iscrizione all'Albo dei Veterinari;
- per i rappresentanti dell'Assessorato Regionale e della ASL di Salerno: decreto di nomina a rappresentare gli enti all'interno della Consulta.

Le domande di ammissione potranno pervenire durante tutto l'arco dell'anno e dovranno essere indirizzate alla segreteria della presidenza della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

Una commissione, nominata con determina dirigenziale e composta da personale amministrativo degli uffici della Presidenza della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo provvederà all'esame delle domande pervenute al fine di accertare il possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento e all'invio dell'elenco degli ammessi a far parte della Consulta al Consiglio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

La procedura di deliberazione avviene con cadenza trimestrale entro il 15 gennaio, il 15 aprile, il 15 luglio ed il 15 ottobre di ogni anno.

La Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo s'impegna a promuovere la Consulta dando ampia comunicazione pubblica attraverso la pagina del sito internet ed ogni altro strumento di comunicazione utile e disponibile.

La stessa Consulta può attivare azioni informative per promuovere l'adesione di altri soggetti componenti.

Art. 5 – Organi della Consulta

Sono organi della Consulta: l'Assemblea, il Coordinatore e il Vice Coordinatore.

Art. 6 - Assemblea

L'Assemblea è composta da tutti i membri della Consulta.

Le riunioni dell'Assemblea sono indette e condotte dal Coordinatore e sono pubbliche.

Alle riunioni possono partecipare, senza diritto di voto, enti, società, consorzi, cooperative, singoli cittadini e organizzazioni che gestiscono servizi nella Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo, ma i loro membri non possono candidarsi al coordinamento della Consulta. Di ogni riunione verrà redatto verbale da un membro della Consulta.

Detto verbale, inviato per conoscenza a tutti i membri della Consulta e sottoscritto dal Coordinatore della Consulta, sarà sottoposto all'approvazione della Consulta stessa nella seduta successiva.

La copia del verbale dovrà essere trasmesso ed inviato ai membri della Consulta almeno 10 giorni prima della seduta di approvazione, nonché al Presidente del Consiglio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

L'Assemblea può scegliere di funzionare in assetto unitario o costituire al proprio interno forum e gruppi di lavoro temporanei su specifici temi e ipotesi di progetti che saranno scelti e condivisi durante le Assemblee. I verbali delle assemblee saranno pubblicati sul sito della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

Inoltre, può invitare ai lavori gli amministratori della Comunità Montana competenti nelle diverse materie o esperti al fine di acquisire pareri, informazioni o approfondimenti.

Su richiesta del Coordinatore della Consulta ovvero di un terzo dei componenti aventi diritto al voto potranno effettuarsi convocazioni straordinarie.

Art. 7 – Attività dell'Assemblea

In ottemperanza a quanto disposto dall'Art. 1 e ss. del presente Regolamento, l'Assemblea della Consulta:

1. elegge un Coordinatore e un Vice Coordinatore;
2. sviluppa le linee di intervento della Consulta attraverso azioni diverse ed ha funzione di indirizzo e controllo del Coordinatore e del Vice Coordinatore;

3. elabora studi, proposte e documenti da sottoporre al Consiglio ed alla Giunta della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo;
4. si pronuncia sulle questioni che gli organi della Comunità Montana le sottopongono;
5. può definire gli argomenti da inserire nell'ordine del giorno delle convocazioni dell'Assemblea stessa;
6. promuove indagini e rilevazioni particolari sulle condizioni e sui problemi degli allevatori del territorio con lo scopo di fornire elementi di orientamento da sottoporre previamente alle Commissioni competenti e successivamente agli organi della Comunità Montana;
7. può porre quesiti a diversi organi comunitari secondo le proprie competenze;
8. promuove azioni atte a mantenere e migliorare la qualità dei servizi territoriali o a predisporre di nuovi;
9. promuove l'organizzazione di convegni, dibattiti, seminari informativi e formativi e quanto altro consenta l'espletamento dei compiti per cui è stata istituita;
10. può attivare servizi e campagne per promuovere la più ampia circolazione di informazioni su diritti e doveri degli allevatori.

Annualmente viene redatto un documento di sintesi delle attività svolte dalla Consulta contenente osservazioni e proposte per gli organi della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo, che viene inviato dal Coordinatore della Consulta all'assessore competente, al presidente del Consiglio della Comunità Montana.

Art. 8 – Presidente, Coordinatore, Vice Coordinatore

Il Presidente della Consulta è di diritto il Presidente della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo e ha il compito di presiedere l'Assemblea e di rappresentarla fino a quando non sono stati eletti il Coordinatore e il Vice Coordinatore.

La riunione per la prima elezione delle cariche di Coordinatore e Vice Coordinatore viene convocata dal Presidente della Consulta. Entro 15 giorni dalla data di convocazione della prima Assemblea possono essere presentate le candidature alle cariche di Coordinatore e Vice Coordinatore.

Le candidature vanno depositate presso l'Ufficio Protocollo ed indirizzate al responsabile dell'Ufficio che provvederà a verificarne la

correttezza.

Nella seconda Assemblea della Consulta, sempre convocata dal Presidente, invece vengono eletti il Coordinatore e il Vice Coordinatore tra i rappresentanti dei membri con il diritto di voto.

Per l'elezione si applica il criterio del voto palese della maggioranza assoluta degli aventi diritto di voto nelle prime due votazioni, e della maggioranza relativa degli aventi diritti di voto in quella successiva.

Il Coordinatore e Vice Coordinatore durano in carica due anni e non possono essere eletti per più di due volte consecutive.

Il Vice Coordinatore viene eletto e coadiuva il Coordinatore nell'esercizio delle sue funzioni e lo sostituisce in caso di necessità o in caso di dimissioni del Coordinatore nelle more dell'elezione di un nuovo Coordinatore.

Art. 9 – Elezioni successive

Nei 30 giorni precedenti la scadenza del mandato del Coordinatore e del Vice Coordinatore o in caso di decesso o di dimissioni degli stessi, il Presidente della Consulta indice un'Assemblea nella quale si provvede all'elezione della nuova figura di coordinamento.

Le elezioni si tengono secondo le disposizioni indicate nell'articolo 8.

Qualora non si riuscisse ad eleggere le nuove figure del Coordinatore e vice Coordinatore entro la scadenza del loro mandato, i loro incarichi perdurano fino alla nuova elezione che deve avvenire su impulso del Presidente ed in ogni caso entro e non oltre 60 giorni dalla scadenza del loro mandato.

Art. 10 – Sede della Consulta

La Consulta ha sede ufficiale presso la Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo e le sue riunioni si svolgono in locali posti a disposizione dalla Comunità Montana in tutte le sue articolazioni.

Sedi diverse possono essere utilizzate per specifiche iniziative che la Consulta deciderà di effettuare, previa comunicazione agli Uffici competenti della Comunità Montana ed al Presidente del Consiglio della Comunità Montana.

Art. 11 – Norme finali

Il presente Regolamento entra in vigore contestualmente alla sua approvazione e può essere modificato attraverso Delibera del Consiglio della Comunità Montana. La Comunità Montana può disporre lo

scioglimento della Consulta, qualora non sussistano più le condizioni per garantirne il regolare funzionamento e il raggiungimento degli obiettivi a cui la stessa è preposta. Fornirà il tal caso adeguata motivazione a tale provvedimento che verrà deliberato dal Consiglio della Comunità Montana.

Art. 12 – Norme transitorie

A far data dall'approvazione del presente Regolamento, portato a conoscenza tramite avviso pubblico, potranno essere presentate le richieste di adesione alla Consulta presso l'Ufficio Protocollo della Comunità Montana secondo le disposizioni contenute nell'articolo 4.

Scaduti i termini per la richiesta di ammissione alla costituzione della Consulta, stabiliti dalla Presidenza della Comunità Montana e comunque non inferiori ai 30 giorni, la Commissione di cui all'art. 4 esaminerà nei successivi 5 giorni le domande presentate al fine dell'accertamento del possesso dei requisiti previsti all'avviso pubblico, fornendone l'elenco al Presidente della Comunità Montana che entro i successivi 15 giorni, provvederà alla prima convocazione della Consulta

COMPOSIZIONE DEL PARTENARIATO

Soggetto Capofila

COMUNITA' MONTANA BUSSENTO-LAMBRO E MINGARDO – (in collaborazione con: Anfosc in funzione di Innovation Broker e società “Analisi e Rcerche Territoriali - ART Srl.” In qualità di external service)

Partners scientifici

- DIPARTIMENTO DI MEDICINA VETERINARIA E PRODUZIONI ANIMALI - UNIVERSITA' DI NAPOLI FEDERICO II;
- DIPARTIMENTO DI AGRARIA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI NAPOLI FEDERICO II
- DIPARTIMENTO DI FARMACIA DELL'UNIVERSITA' DEGLI STUDI DI SALERNO.

Responsabile Tecnico Scientifico

Prof.sa Raffaella TUDISCO

Partners Agricoli

- “I MORESANI” DI CARMINE MONZO E C. di Ascea; (allevamento, bovino, caprino, suino e di trasformazione);
- MEROLA FILOMENA di Montano Antilia; (allevamento caprino e di trasformazione);
- FORTE Annamaria di Montano Antilia; (produzione e trasformazione suinicola);
- VALIANTE Adolfo di Centola; (allevamento caprino, bovino, suino e di trasformazione del latte caprino);
- PESCE Antonella di Caselle in Pittari; (allevamento caprino e di trasformazione);
- LOGUERCIO Antonio di Caselle in Pittari; (allevamento Bovino, caprino e di trasformazione);
- BRANDI Luciano di Morigerati; (allevamento Bovino, caprino e di trasformazione);
- LOVISI Giovanni di Casaletto Spartano; (allevamento ovi-caprino e commercializzazione diretta);
- “ALBAMARINA” di Futani; (allevamento di galline ovaiole al pascolo);



L'allevamento animale è molto diffuso nel Cilento. Dai pascoli prospicienti il mare alla macchia mediterranea delle colline fino alle vette del Bulgheria e del Cervati, non è difficile vedere capre di razza cilentana, pecore e soprattutto vacche di razza Podolica che si godono tranquillamente la variegata flora di questi territori. Quali sono i prodotti di questo sistema produttivo e soprattutto quale è il loro livello qualitativo e perché? La Comunità Montana Bussento Lambro e Mingardo ha voluto rispondere a queste domande e molte delle risposte si potranno trovare in questa pubblicazione.

Il presente documento raccoglie i risultati del lavoro compiuto dal GO "Nobili Cilentani" in 4 anni di attività di ricerca e di diffusione dei risultati nell'ambito del Progetto "Applicazione del Metodo Nobile ad alcune produzioni zootecniche cilentane" finanziato con fondi del PSR Regione Campania 2014-20 al GAL Casacastra - Misura 19.2.1 Azione 2.

Il lettore potrà trovare non solo i risultati delle ricerche che confermano l'alto livello qualitativo dei prodotti di origine animale e il ruolo della flora spontanea, ma anche indicazioni utili su come e dove trovare questi prodotti, o almeno una larga parte.