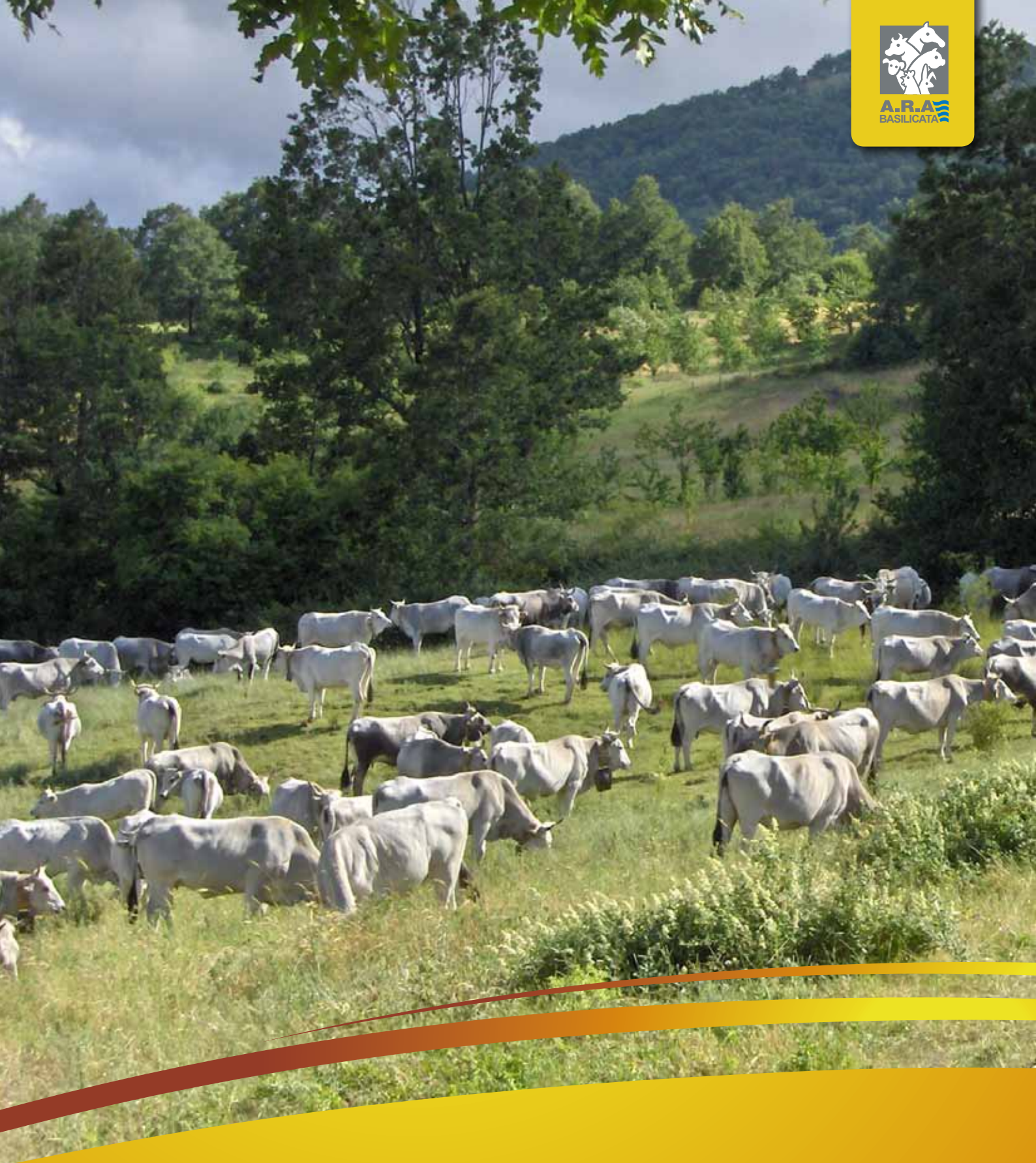




Il bovino Podolico



Introduzione

Questa razza autoctona, dalle corna a lira e dal caratteristico mantello grigio, è molto frugale ed è l'unica in grado di vivere allo stato brado in situazioni difficili come quelle delle zone collinari e montane della Basilicata. La sua presenza è fondamentale per la salvaguardia e il presidio del territorio che altrimenti sarebbe completamente abbandonato all'incuria e agli incendi.

Oggi però, malgrado la sua rusticità ed una discreta produzione di carne e latte, la sua consistenza si è ridotta e viene allevata solo in alcune zone dell'Italia centro-meridionale (Puglia, Campania, Basilicata e Calabria). In Basilicata la Podolica è la razza bovina maggiormente diffusa e rappresenta il 69% dei bovini da carne allevati in regione ed il 50% della consistenza totale della razza.

La Podolica viene utilizzata principalmente per la produzione della carne, anche se non si possono tralasciare le produzioni lattiero-casearie: caciocavallo, manteca, treccione e scamorza.

L'allevamento brado contribuisce in modo decisivo al benessere animale, alla sapidità



e salubrità delle carni e al gusto inimitabile del caciocavallo di Podolica.

Negli ultimi anni si sono susseguite diverse iniziative per salvaguardare la razza e valorizzare le produzioni correlate. Tra le più recenti il Sistema Allevatori di Basilicata ha



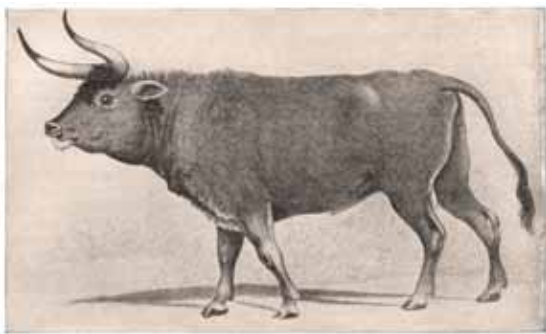
sostenuto l'adesione al marchio collettivo "ItaliAlleva", all'etichettatura della carne di Podolica da parte del Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (CCBI) e alla costituzione del Presidio Slow Food del "Caciocavallo Podolico della Basilicata".

Queste attività a garanzia del consumatore sono importanti in quanto la qualità di un prodotto alimentare è innanzi tutto una narrazione che comincia sempre con l'esplicitazione dell'origine del prodotto e prosegue con informazioni sulle caratteristiche dell'ambiente e del territorio, sulle tecniche di trasformazione, sui metodi di conservazione e di commercializzazione, sulla sostenibilità ambientale e, naturalmente, sulle caratteristiche organolettiche e nutrizionali.



Origine, storia e diffusione

È opinione ormai accettata che il bovino podolico discenda dal *Bos primigenius* o Uro, il primo bovino di cui si abbiano reperti, di grande mole, a corna lunghe e il cui addomesticamento si suppone sia avvenuto quattro millenni avanti Cristo nel Medio Oriente. L'Uro (*Bos primigenius*), viveva libero quasi ovunque in Europa. Sulla provenienza del bovino podolico esistono due teorie contrastanti: secondo una, esso sarebbe arrivato in Italia con le invasioni barbariche e più precisamente con l'invasione degli Unni che, provenienti dalla Mongolia e dalla Manciuria, giunsero in Italia nel 452 d.C. passando attraverso la steppa ucraina, che può essere considerata la culla di origine della Podolica



(la Podolia è una regione storica del Centro-Est Europeo); secondo l'altra, invece, fin dal I secolo a.C. a Roma sarebbero stati presenti bovini a corna lunghe provenienti da Creta, dove già in epoca minoica esisteva un bovino macrocero identificabile con il *Bos primigenius*, inoltre il sud della Calabria era chiamato dai greci Vitelia (terra dei vitelli), abitata dall'antico popolo dei Vitali o Itali, che ha poi dato origine al nome Italia. La mitologia greca, che ha dato forti contributi alla cultura popolare calabrese e lucana, narra che Zeus trasformatosi in Toro rapì Europa facendosi cavalcare (Europa contiene l'etimo URO) e quest'associazione simbolica del nome del nostro continente con un toro la dice lunga di come doveva essere il paesaggio delle steppe europee oltre 5-6 mila anni fa.

A testimonianza della massiccia presenza di questo grosso mammifero nelle nostre regioni basta visitare il Museo di Storia Naturale di Rotonda dove è possibile vedere un femore di un Uro vissuto nel territo-

rio Rotondese circa 100.000 anni fa. Ma la prova dell'esistenza dell'Uro, in epoca relativamente recente, nell'area del Pollino è confermata dall'esistenza nella Grotta del Romito dell'ormai famosissimo graffito su pietra. L'Uro doveva rappresentare un importante simbolo di vita e di ricchezza per il suo clan. Forse anche il perno della religiosità tribale, considerando il forte potere di coesione sociale che poteva avere la caccia ad un grosso erbivoro: l'altezza al garrese secondo alcuni autori pare raggiungesse i 180 cm, la lunghezza i 3 m e il peso i 10 quintali. Sapere dove e come sia avvenuto l'addomesticamento del bue dall'Uro non è facile, anche se ne è certa la discendenza; probabilmente qui da noi i bovini domestici hanno seguito le grandi immigrazioni indoeuropee, all'alba delle civiltà mediterranee.





Oggi i bovini di razza Podolica sono profondamente radicati nella cultura e nelle tradizioni della nostra terra: rappresentano il simbolo dei campi arati, delle nostre feste antiche, i sapori delle erbe dei nostri monti, un pezzo della nostra storia, l'unico compagno autentico e fedele nel progresso di circa 5000 anni di civiltà agricola.

Testimonianze di questa intesa si ritrovano nei "riti arborei", nella festa del Campanaccio a San Mauro Forte e nello stemma di Matera.

I riti arborei

Si tratta del fenomeno del 'Maggio', espressione unica in Italia, con riferimento alle feste celebrate nelle comunità montane dell'area del Parco di Gallipoli Cognato e delle Piccole Dolomiti Lucane.

Da Oliveto Lucano a Castelmezzano, a Pietrapertosa, Rotonda, Terranova di Pollino, Viggianello, Castelsaraceno, Pedali di Viggianello fino al più famoso di questi eventi, il Maggio di Accettura, le comunità lucane tengono d'estate l'antichissima tradizione, che lascia incontrare la natura con lo spirito, in un'unione che solo le genti che vivono a stretto contatto con i boschi possono continuare a celebrare. Da tempo immemorabile, la sagra del "Maggio" dedicata al patrono San Giuliano, è celebrata ad Accettura in occasione della Pentecoste.

La festa di Accettura rappresenta l'unione tra due piante, il "Maggio" generalmente un cerro di alto fusto, simbolicamente di sesso maschile, e l'altra, la "Cima", di agrifoglio, altrettanto simbolicamente di sesso femminile: la prima viene prelevata nel bosco di Montepiano e trasportata in paese con l'ausilio di oltre 50 coppie di buoi di razza podolica, allevati dai contadini accettesi esclusivamente per la festa; la seconda proviene dalla foresta di Gallipoli Cognato ed è trasportata a spalle per 15 chilometri dai ragazzi. Così come negli altri riti arborei, si avverte un forte rimando a significati ancestrali, lontani dalla logica della modernità: fra i boschi si chiede la protezione della natura; gli alberi assistono alla vita, e a loro se ne chiede la rigenerazione, così come l'uomo assiste, a primavera, alla resurrezione della vita universale.

Queste celebrazioni sono fedeli ad uno schema presente negli antichissimi riti pagani agrari ed arborei tipici delle popolazioni contadine di molti Paesi europei e mirano a portare nel proprio paese e nella propria casa lo spirito fecondatore della natura, risvegliatosi con la primavera; rappresentano pertanto l'idea di rigenerazione della collettività umana mediante una sua partecipazione attiva alla resurrezione della vegetazione. A queste interpretazioni se



ne aggiungono altre come quella del significato di libertà e quella del mito popolare dell'Albero della cuccagna.

La sagra del Campanaccio

E' una festa di antichissima tradizione che ha origine sia nei riti pagani propiziatori legati al culto della transumanza e della terra, sia nelle celebrazioni sacre in onore di Sant'Antonio Abate a San Mauro Forte (MT). Gruppi di liberi suonatori con grossi campanacci appesi al collo sfilano per le vie del paese costituendo un singolare evento che simula il passaggio delle mandrie di Podolica durante la transumanza.

I campanacci sono maschi e femmine, i primi più lunghi, i secondi più larghi; hanno "funzioni propiziatricie, di fecondità dei campi e di sollievo dai malanni". I suonatori di campane iniziano il loro peregrinare con tre giri intorno alla chiesa di San Rocco, dove è custodita l'immagine di Sant'Antonio Abate; i rumorosi cortei si fermano di tanto in tanto quando i campanari sostano nei pressi delle cantine, case private o di punti di ristoro dove vengono loro offerti bicchieri di vino o salsiccia ed altri prodotti derivati dall'uccisione del maiale, e poi ripartono con il loro fragoroso trambusto fino a notte fonda.

Lo Stemma di Matera

Il sito Comuni Italiani descrive lo stemma della città in questo modo: *D'azzurro al bue fermo d'argento con tre spighe in bocca e sulle corna una corona gigliata, sormontata in capo dalla lettera M, il tutto d'oro.* *Motto: Bos Lassus Firmius Figit Pedem.*

Il motto latino "Bos lassus firmius figit pedem" si può tradurre con: il bue stanco affonda la zampa più fermamente; tale motto, che indica come un popolo pacifico ma stanco dei soprusi può ribellarsi al giogo, rappresenta la morale dell'episodio che vide il popolo materano ribellarsi ed assassinare il conte Giovan Carlo Tramontano.

Nell'interpretazione del bue nello stemma, oltre al forte legame con il mondo rurale,



ci sono varie ipotesi: c'è chi ritiene che il bue indichi la famiglia Del Balzo, che viene dal francese "baux", la cui fonetica somiglia molto alla parola bue, altri ritengono fermamente che il bue e le spighe simboleggino il possesso di terre fertili dedite alla pastorizia e all'agricoltura. Le spighe invece hanno una certa somiglianza con quelle della monetazione metapontina, il che dà maggiori certezze sul nome di Matera, che potrebbe derivare dai fondatori della città, i cittadini di Metaponto ed Heraclea, scampati ai Romani; quindi Met-Hera.





Caratteri etnici

La Podolica, appartiene alla specie *Bos taurus*, della famiglia dei bovidi.

È un bovino caratterizzato da grande robustezza, energia, rusticità, scheletro leggero con un buon rapporto tra anteriore e posteriore. Mantello di colore grigio nelle femmine, più scuro nei maschi. I vitelli dalla nascita a 4-6 mesi sono fromentini (simile al colore del frumento). Le corna lunghe (70 ed anche 100 cm) e caratteristiche, si presentano a semiluna nei maschi e a lira nelle femmine.

Il sistema di allevamento

Dall'inclusione della podolica tra le razze italiane da carne nel 1973, sino alla creazione del Libro genealogico, l'interesse nei confronti di questi bovini è andato in continuo crescendo, tanto che nel 1988 si è avuta la prima "Mostra nazionale del bovino iscritto al libro genealogico della razza Podolica" (Camigliatello Silano) e, nel 1996 è stato inaugurato il Centro genetico della Podolica dell'Associazione Nazionale Allevatori Bovini Carne (ANABIC) a Laurenzana (PZ). Il Centro ha svolto un ruolo fondamentale nella selezione e miglioramento genetico della razza, infatti, nei 16 cicli annuali svolti fino ad oggi ha testato con delle prove di Performance Test oltre 500 torelli, approvandone più del 50 %.

L'allevamento del bovino podolico, assunto a "dignità" di razza con l'istituzione del Libro genealogico, è concentrato nelle aree "interne" dell'Italia meridionale peninsulare (Abruzzo, Basilicata, Calabria, Campania, Molise e Puglia). La consistenza numerica si aggira intorno ai 130.000 capi (compresi i derivati), di cui 30.000 iscritti al Libro genealogico e 13.000 in Basilicata (dati ANABIC 2011).

Caratteristiche peculiari di questo bovino sono l'eccezionale potere di adattamento ad ambienti molto difficili e la straordinaria capacità di utilizzare anche quelle risorse alimentari che non potrebbero trovare altra destinazione. Esso, infatti, riesce a valorizzare pascoli cespugliati, stoppie, macchie,





ecc., utilizzando gli apparati fogliari delle essenze arbustive, i ricacci di quelle arboree e la produzione erbacea del sottobosco. L'allevamento del bovino Podolico è, di fatto, una realtà della montagna meridionale, non tanto per la consistenza, che rimane comunque importante, ma per la sua importanza sul territorio. Si è visto che sono circa mille gli allevatori che, nonostante tutto, continuano a fare questo mestiere, ma, soprattutto, questi mille vivono in montagna, presidiando un territorio bellissimo sì, ma sempre sotto l'incubo del fuo-

co che, a questa latitudine, è praticamente una costante. E poiché il bovino Podolico utilizza e pulisce bene i pascoli ma anche il sottobosco si può bene immaginare quale servizio renda al territorio e quale danno invece si avrebbe se la sua presenza dovesse ridursi.

Il sistema di allevamento del bovino Podolico è di tipo estensivo, basato essenzialmente sull'utilizzazione del pascolo nudo o cespugliato, e del bosco. Gli animali usufruiscono di un'ampia scelta di essenze erbacee ed arbustive al pascolo e hanno la possibi-





lità di esprimere i principali comportamenti naturali della specie. Questa forma d'allevamento, inoltre, consente di ottenere una fonte di reddito con bassi investimenti e un ridotto impiego di mano d'opera.

La presenza dei bovini Podolici, infine, consente l'arricchimento in sostanza organica del suolo, con conseguente effetto strutturante ed antierosivo, e contribuisce efficacemente alla conservazione del territorio e al mantenimento del suo grado di "naturalità", qualificandolo da un punto di vista ambientale grazie alle tecniche tradizionali di allevamento e produzione impiegate. Ciò contribuisce a fare dell'allevamento Podolico un sistema in cui i rapporti tra gli animali, gli allevatori e l'ambiente sono orientati verso una situazione di reciproco

vantaggio piuttosto che di competizione. L'allevamento dei bovini Podolici è basato essenzialmente sull'applicazione della linea vacca-vitello che consiste nel tenere le nutrici con i vitelli lattanti al pascolo, consentendo così di lasciare inalterata la struttura familiare della mandria.

Questa razza ha conservato una marcata stagionalità riproduttiva, come avviene nelle specie selvatiche: i parti sono concentrati all'inizio della primavera, quando sono massime le disponibilità dei pascoli e delle essenze spontanee, consentendo una buona produzione latte con conseguenti elevati tassi di crescita dei vitelli e al contempo di mantenere buone condizioni nutrizionali delle bovine tali da instaurare una nuova gravidanza che porterà al parto nella prossima primavera.

Originariamente, veniva allevata, soprattutto per il lavoro e secondariamente per il latte che, sebbene prodotto in quantità piuttosto modeste, presenta particolari caratteristiche che lo rendono atto alla produzione del rinomato «caciocavallo». In seguito, avendo la meccanizzazione agricola tolto importanza al lavoro animale, si è avuto un cambiamento di indirizzo produttivo, valutando maggiormente la produzione di carne.

Per quanto riguarda l'aspetto riproduttivo, la Podolica, anche se l'età al primo parto è piuttosto avanzata (intorno ai tre anni), è caratterizzata da una buona fecondità e da una lunga carriera riproduttiva. La maggior parte delle vacche, rimane in allevamento fino a oltre 12 anni.



La carne

Al fine di tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini di razza Podolica, offrire maggiori garanzie ai consumatori e assicurare la massima trasparenza e servizi agli allevatori in ogni singola fase della filiera le Associazioni Allevatori di Potenza e di Matera, la Regione Basilicata e il Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (CCBI) il 20 Novembre 2009 hanno stipulato un protocollo d'intesa per l'etichettatura della carne di Podolica.

La Carne Podolica, etichettata dal Consorzio Produttori Carne Bovina Pregiata delle Razze Italiane (CCBI) secondo il Reg. (CE) 1760/00, proviene da bovini di età compresa tra 10 e 24 mesi, nati e allevati in Basilicata, di razza pura o incroci ottenuti da vacche podoliche e tori di altre razze da carne.

Il CCBI è nato nel 1982 per promuovere e valorizzare le carni derivate dalle 5 razze italiane da carne (Chianina, Marchigiana, Romagnola, Maremmana e Podolica). Marchio storico legato alle nostre razze, il "5R" è oggi sinonimo di qualità, di sicurezza e di trasparenza che ha garantito agli allevatori un valore aggiunto per le produzioni tipiche legate alle nostre terre e alle nostre tradizioni.

In Basilicata hanno aderito al circuito CCBI:

- 194 allevamenti con un totale di oltre 11.500 capi
- 97 macellerie
- 12 ristoranti
- 14 mattatoi
- 5 laboratori di sezionamento



Queste attività, dislocate su tutto il territorio regionale, costituiscono una filiera organizzata, controllata e appositamente regolata dal Disciplinare di Etichettatura IT003ET approvato dal Ministero, con D.M. 9 dell'Agosto 1999 n.22493.

La carne etichettata dal Consorzio è prodotta da bovini di razza Podolica iscritti al Libro Genealogico Nazionale e/o ascrivibili alla categoria "incroci", come risultante dal passaporto e/o dalla banca dati informatizzata dell'Anagrafe Bovina Nazionale. Sono ammessi incroci, purché almeno uno dei genitori risulti iscritto al Registro del LGN dell'ANABIC e il toro fecondante sia iscritto al Registro tori e abilitato alla fecondazione naturale o artificiale.

Il servizio di certificazione si identifica come uno strumento per valorizzare e salvaguardare il prodotto carne derivante dalle razze italiane. In questo ambito, la certificazione di conformità del prodotto rappresenta un'indispensabile garanzia a tutela del consumatore e del produttore/trasformatore che assicura la conformità del prodotto al Disciplinare IT003ET che ne fissa le peculiarità, con il fine ultimo di creare e distribuire valore aggiunto dalla produzione al consumo. L'Organismo inca-



ricato dal Consorzio per il controllo di tutto il sistema di Etichettatura è il “3A Parco Tecnologico Agroalimentare dell’Umbria” il quale effettua le attività di verifica, secondo il “piano dei controlli”, sull’intera filiera produttiva e sul C.C.B.I., mediante visite semestrali, al fine di garantire l’immissione sul mercato di carne bovina Etichettata conforme al Disciplinare.

L’obiettivo principale del CCBI è quello di tracciare e valorizzare tutta la filiera produttiva dei bovini italiani da carne, per offrire maggiori garanzie ai consumatori, assicurare la massima trasparenza e servizi agli allevatori in ogni singola fase della filiera.



Il CCBI in Basilicata

A seguito dell’accordo stipulato tra il CCBI, le Associazioni Provinciali Allevatori della Basilicata, Matera e Potenza, per la gestione a livello regionale del sistema di etichettatura IToo3ET, le Associazioni svolgono le seguenti attività:

... negli Allevamenti

I tecnici dell’Associazione effettuano la validazione dei capi già in stalla, in particolare hanno il compito di eseguire:

- il controllo visivo del capo da certificare;
- l’acquisizione dei documenti cartacei richiesti dal Disciplinare (dichiarazione

dati fecondativi/C.I.F./passaporto);

- il collegamento in tempo reale con l’Ufficio Centrale per la verifica delle informazioni rilevate;
- il rilascio all’allevatore dell’apposita cedola di validazione del capo.

In tal modo l’allevatore potrà recarsi al mattatoio già con la certezza e la consapevolezza che il suo capo sarà etichettato.

... al Mattatoio

Il tecnico presente al Mattatoio, appositamente incaricato dal Consorzio, acquisisce la cedola relativa al capo da certificare e, una volta collegatosi alla procedura on-line del CCBI, può rilasciare il certificato che accompagnerà l’animale nel punto vendita o nel centro di lavorazione.

... in Macelleria

L’Associazione garantisce, almeno una volta all’anno, la visita di un tecnico in tutti i Punti Vendita convenzionati, il quale oltre a verificare i requisiti di conformità quali: conservazione e presentazione della carne, esposizione del certificato, registro carico/scarico, offrirà la propria consulenza per migliorare e ottimizzare la valorizzazione della carne 5R, anche attraverso la realizzazione di materiale pubblicitario da esporre in macelleria.

... per la Vendita

Il Consorzio ha formato delle persone che hanno il compito di mettere in contatto l’allevatore con gli operatori del settore o direttamente con i punti vendita sempre più interessati a reperire la carne delle razze italiane.

Macellerie aderenti al CCBI

Accettura (MT) - Centro Carni delle Vallate Lucane S.A.S. - Via Roma, 20 - tel: 0835/671430 - 333/1593374

Accettura (MT) - Macelleria Dimilta (Dimilta Angelo) - P.zza Peppino Cartoscelli, 9 - tel: 347/6642151

Accettura (MT) - Piliero Marina - C.da Battisti, 51 - tel: 339/4155072

Albano di Lucania (PZ) - Molfese Lucia - Via Boreale, 1 - tel: 338/8489851

Albano di Lucania (PZ) - Perrone Canio - Rocco Scotellaro, N.5 - tel: 335/5725910

Atella (PZ) - Macelleria La Contadina di Colicchio Lucia - Via Annunziata, 82 - tel: 0976/98253 - 320/1147363

Avigliano (PZ) - Claps Vito - Via Corso Gianturco, 43 - tel: 0971/82225 - 336/858042

Avigliano (PZ) - Corbo Giuseppe - Via Nazionale, 9 - Fraz. Possidente - tel: 333/2390712

Avigliano (PZ) - Marni Salumi S.R.L. - C.da Carpinelli, 20 - tel: 0971/81992 - 338/3246751

Balvano (PZ) - Picerno Antonio Nicola - Via Cavour - tel: 0971/992084

Baragiano (PZ) - Russo Daniela - Via Appia, 112 - tel: 348/8744485

Bella (PZ) - Sansone Vito - Piazza Plebiscito, 7 - tel: 347/6643347

Brindisi di Montagna (PZ) - Rago Roberto Mario - Via Giorgio Basta - tel: 0971/985406 - 340/4898300

Calciano (MT) - Loguercio Giuseppe - Via Parco Della Rimembranza, 22 - tel: 0835/672351 - 339/1843905

Calvello (PZ) - Larocca Salvatore - Piazza Sedile, 3 - tel: 339/6515775

Calvello (PZ) - Lenge Domenico - Via Vittorio Emanuele

Campomaggiore (PZ) - La Boutique della Carne - Via Garibaldi, 105 - tel: 0971/982099

Cancellara (PZ) - Orlando Marianna - Via Roma, 55 - tel: 0971/942264 - 339/5937734

Castelgrande (PZ) - De Santis Antonio - Via G. Marconi, 20 - tel: 0976/4300

Chiaromonte (PZ) - De Salvo Arturo e De Salvo Santino Mario Snc - C.da San Pasquale - tel: 0973/642149 - 349/5463051

Chiaromonte (PZ) - De Salvo Arturo e De Salvo Santino Mario Snc - Vico Vittorio Emanuele 4/6 - tel: 0973/642149 - 349/5463051

Colobrano (MT) - Sarlo Nicola Vito - P.zza Elena, 19 - tel: 340/7337488

Ferrandina (MT) - Di Gilio Domenico - Borgo G. Verdi, 39 - tel: 347/5209451

Filiano (PZ) - Corbo Mario - Viale della Libertà - Rione Pace - tel: 347/4602807

Filiano (PZ) - Guglielmi Leonardo - Viale della Libertà, 12 - tel: 0971/83395 - 320/4510007

Garaguso (MT) - Centro Carni delle Vallate Lucane S.A.S. - Corso Vittorio Emanuele, 21 - tel: 0835/671430 - 347/1533203

Genzano di Lucania (PZ) - Capoluongo Anna Castorella - P.zza Margherita, 12 - tel: 0971/775502 - 340/8269450

Genzano di Lucania (PZ) - Cilcom di Michele Cilla & C. S.N.C. - Via Umberto I - tel: 0971/775885 - 347/2126526

Genzano di Lucania (PZ) - Laginestra Rocco - Via Vico Lungo M. D'Azeglio, 1 - tel: 0971/776336 - 340/4995660

Genzano di Lucania (PZ) - Lardiello Rocco Donato - Corso Umberto, 69 - tel: 347/1843435

Gorgoglione (MT) - Costa Giovanni - Via Roma 37/B - tel: 0835/560338 - 329/6140236

Grassano (MT) - B & G di Giacoia Francesco - Via Don Minzoni, 4 - tel: 0835/527225 - 329/4355604

Grassano (MT) - Siggillino Giuseppe - Via Meridionale, 32 - tel: 320/0948477

Irsina (MT) - Cooperativa Alimenti Genuini Lucani - Corso di Vittorio, 11 - tel: 328/6847200

Lagonegro (PZ) - Camaldo Giuseppe - P.zza Trento, 6 - tel: 0973/21861

Lagonegro (PZ) - Ciotola Alessandro - V.le Colombo, 30/32 - tel: 0973/21933 - 339/6816343

Lagonegro (PZ) - Errebi Sas Di Biagio Riccio & C. - Via delle Viole, 13 - tel: 0973/22376

Lagonegro (PZ) - Marvin Macelleria Polieria - Piazza Duca degli Abruzzi, 14 - tel: 328/4785556

Latronico (PZ) - Palagano Vincenzo - Via Roma, 57 - tel: 333/6917010

Laurenzana (PZ) - Bonomo Pasquale Antonio - Via Roma, 2 - tel: 347/2994675

Lauria (PZ) - Carni Limongi Srl - Piazza Plebiscito - tel: 0973/823679 - 339/5978781

Lauria (PZ) - Palagano Vincenzo - C.da S. Alfonso - tel: 0973/858688 - 333/6917010

Lauria (PZ) - Pansardi Francesco - C.da Cogliandrino 47/B - tel: 0973/825404 - 333/2218369

Matera (MT) - Cappiello Francesco Paolo - Via delle Beccherie, 7 - tel: 0835/331541 - 329/5490055

Matera (MT) - Di Napoli Giuseppe - Piazza Michele Bianco, 14 - tel: 0835/334117 - 328/2026068

Matera (MT) - Iacovone Donato - Via dei Bizantini, 31 - tel: 0835/381571 - 329/4090525

Matera (MT) - Le Terre Lucane Societa' Cooperativa Agricola - Via IV Novembre, 6 - tel: 335/311074

Matera (MT) - Manicone Emanuele - Via Lucana, 67 - tel: 339/3801256

Miglionico (MT) - Asprella Vito Domenico - Via Largo Chiesa Madre, 1 - tel: 333/8299275

Muro Lucano (PZ) - Coop. Sviluppo e Rinascente Zona di Muro Lucano - C.da Prato - tel: 338/4480788

Muro Lucano (PZ) - Rota Felice - Via Appia, 160 - tel: 333/3008365

Nova Siri (MT) - Giessecci s.r.l. - Viale Siris, 94 - tel: 0835/877057

Pescopagano (PZ) - De Santis Angelo - Via del Plebiscito, 15 - tel: 333/1733037

Picerno (PZ) - Figliuolo Filomena Franca - Viale G. Albini - tel: 340/4699048

Pignola (PZ) - Faraldo Arcangelo - Via Aldo Moro, 65 - tel: 338/4000782

Pisticci (MT) - D'Alessandro Damiano - Via Borgo San Basilio - Fraz. Marina - tel: 335/8192526

Pisticci (MT) - D'Alessandro Giovanni - P.zza Mercato Coperto S.N.C. - Fraz. Marconia - tel: 0835/412036

Pisticci (MT) - Disisto Giovanni Battista - C.so Margherita, 50 - tel: 0835/581805 - 339/5236073

Policoro (MT) - Vizi e Vanita' di Rosa Santodonato & C. Snc - Via Siris, 156 - tel: 0835/972619 - 335/1570160

Potenza (PZ) - Castronuovo Donato - Via Vienna, 10 - tel: 338/4223564

Potenza (PZ) - Centro Trasformazioni Carni S.R.L. - C.da Bucaletto, 40 - tel: 339/7360712

Potenza (PZ) - Centro Trasformazioni Carni S.R.L. - Via Orazio Flacco 14/16 - tel: 339/7360712

Potenza (PZ) - Di. Com. Srl - Via Mantova, 112-113 - tel: 0971/58276 - 335/6640373

Potenza (PZ) - Filitti Francesco - Via Milano 35 - tel: 0971/471517 - 340/4009399

Potenza (PZ) - Filitti Francesco - Via Appia 277 - tel: 0971/471517 - 340/4009399

Potenza (PZ) - Gieffe Srl - C.da Tora, 5 - tel: 0971/37014

Potenza (PZ) - Izzo Laviero - P.zza Bologna, 8 - tel: 0971/24423

Potenza (PZ) - La Bottega della Carne S.R.L. - Viale del Basento Snc - tel: 349/3182819 - 340/6016601

Potenza (PZ) - Lorenzo Antonia - Via Ciccotti, 33 - tel: 340/2503886

Potenza (PZ) - Macelleria Az. Agr. Carbone Carlo Maria - Piazza Gianturco, 20 - tel: 0971/427050 - 347/8214940

Potenza (PZ) - Tramutola Giuseppe - Via Sab-bioneta, 5 - tel: 0971/479798 - 347/7804038

Rapone (PZ) - Carnevale Rocco - Via Garibaldi, 10 - tel: 0976/96082 - 348/7480151

Rivello (PZ) - Macelleria Acquista e Gusta di Caputo Pietro - Via Monastero, 15 - tel: 333/8503697

Rivello (PZ) - Macelleria La Podolica di Montesano Nicola - Viale Monastero, 133/B - tel: 338/4083788

Ruoti (PZ) - Scavone Maria Alessandra - Via Appia, 94 - tel: 328/1559047

Ruvo del Monte (PZ) - Pizzirusso Donatina - Corso Italia, 96 - tel: 0976/97285

San Chirico Raparo (PZ) - Borneo Sergio - Via Roma 50 - tel: 340/3328551

San Fele (PZ) - La Genuinita' di Luongo Maria Vita & C. Sas - Strada Comunale Pergola - tel: 328/5672861

San Mauro Forte (MT) - Bruno Michelangelo - Corso Giacinto Magnante, 38 - tel: 0835/674039

San Mauro Forte (MT) - Savino Benito - C.so Umberto I 49 - tel: 0835/674043

Sant'Arcangelo (PZ) - Centro Carni di Giuseppe Mattatelli - Via Isabella Morra, 78 - tel: 0973/611950 - 339/8013660

Sant'Arcangelo (PZ) - Labanca Giuseppe Salvatore - Via Isabella Morra, 12 - tel: 349/3166242

Sant'Arcangelo (PZ) - Labanca Giuseppe Salvatore - Via Giovanni XXIII - tel: 349/3166242

Sant'Arcangelo (PZ) - Merlino Giuseppe Francesco - Corso Umberto I , 33 - tel: 349/7410539

Senise (PZ) - Panzardi Francesco - Via Madonna d'Anglona 50 - tel: 0973/584074

Senise (PZ) - Tricarico Alessandro - Via Orazio, 78 - tel: 0973/686304 - 338/4645187

Stigliano (MT) - Abbondanza Mariantonia - Via Cialdini, 21 - tel: 338/3510365

Terranova di Pollino (PZ) - Ciancia Vincenzo - Via Roma, 46 - tel: 329/9188364

Terranova di Pollino (PZ) - Propati Piergiuseppe - Via Dante, 149 - tel: 0973/93111 - 349/5406889

Tito (PZ) - Caterino Vito - Via Roma, 43 - tel: 0971/798345 - 345/4023130

Tramutola (PZ) - Barbella Antonio - Via Largo Mercato - tel: 338/8619586

Tricarico (MT) - Caputo Salvatore - Viale Pio XII - tel: 0835/724503 - 340/2739256

Tricarico (MT) - Carbone Carmine - Via Ferri - tel: 0835/728009 - 338/6981318

Tricarico (MT) - Carbone Pancrazio - Via Vittorio Veneto, 13 - tel: 0835/723173 - 347/1317747

Tursi (MT) - Padula Antonio - Via Inghilterra, 59 - tel: 329/6520520

Tursi (MT) - Padula Rosario - Via Vittorio Emanuele, 8 - tel: 345/7008216

Tursi (MT) - Viviano Pasquale - Via Roma, 59 - tel: 0835/532038 - 339/8515144

Ristoranti aderenti al CCBI

Avigliano (PZ) - Ristorante Lo Sfizio (Esposito Anna) - Fraz. Patacca, 61 - tel:0971/85176

Castelmezzano (PZ) - Al Becco della Civetta (Santoro M. Antonietta) - Via Michele Volini, 50/A - tel:0971/986249

Matera (MT) - Hemingway Caffè&Cucina (Banqueting Schiuma S.R.L.) - Via Ridola, 44/46 - tel:0835/310794

Matera (MT) - Ristorante Pasch'Nisch (Banqueting Schiuma S.R.L.) - Piazza Duomo, 14 - tel:0835/331603

Matera (MT) - Villa Schiuma S.R.L. - C.da Rondinelle Snc - tel:0835/386901

Muro Lucano (PZ) - Hotel delle Colline (Ciaglia e Figli S.N.C.) - Via Belvedere Snc - tel:0976/2284

Picerno (PZ) - Lettieri S.R.L. - S.S. 94 - C.da Marmo N 126 - tel:0971/991045

Pignola (PZ) - La Fattoria sotto il Cielo S.R.L. - C.da Petrucco, 9/A - tel:0971/420166 - 348/9175520

Potenza (PZ) - Sottapera Srl - Via del Popolo, 115 - tel:347/1955007

Trivigno (PZ) - Agriturismo Masserie Marino (Garramone Michela) - C.da Camastra, 12 - tel:0971/981419

Tursi (MT) - Ristorante La Braceria (Gentile Diego) - Via Santi Quaranta, 10 - tel:0835/533376

Vaglio Basilicata (PZ) - Il Molino della Contessa (Sileo Rosanna) - Via Contrada Canitelli, 13 - tel:0971/487561 - 0971/986099



Caratteristiche e Peculiarità

L'interesse verso problematiche relative alla salvaguardia della salute, dell'ambiente e del benessere animale è notevolmente cresciuto fra i consumatori di carne bovina. Il sistema d'allevamento adottato sicuramente risponde alle esigenze di questi consumatori "consapevoli" in quanto permette l'acquisizione di un valore aggiunto in termini di genuinità, naturalità e sostenibilità.

In particolare la "naturalità" può rappresentare un requisito "chiave" per promuovere il consumo di carne Podolica. Il sistema Podolico è garanzia di salvaguardia da qualsiasi forma di inquinamento e di soddisfacimento delle fondamentali esigenze fisiologiche ed etologiche degli animali. Questa carne, inoltre, è caratterizzata naturalmente da un contenuto ottimale di acidi grassi polinsaturi. Salubrità, naturalità e benessere animale sono attributi in grado di influenzare le aspettative salutiste e l'accettabilità reale del prodotto. Numerosi studi sono stati condotti sull'effetto delle informazioni relative alle proprietà nutrizionali e salutistiche e alla natura e origine del prodotto.

Escludendo la qualità igienico-sanitaria, da considerare un pre-requisito, tra l'altro assoggettata a disposizioni di legge, gli aspetti che influenzano maggiormente le scelte

del consumatore sono senza dubbio il colore, il grasso e la tenerezza.

La carne di bovino fa parte del gruppo delle carni rosse. I vitelli podolici, allevati allo stato brado (liberi al pascolo tutto l'anno), in virtù anche dell'elevato esercizio fisico presentano carni di un colore rosso intenso; tale colorazione non deve scoraggiare il consumatore ma tutt'altro, deve essere sintomatica di un prodotto di qualità, non grassa e con una sapidità superiore.

Altro aspetto importante è il contenuto in grasso, che dovrebbe essere ben compatto e in parte infiltrato nei fasci muscolari. È uso comune demonizzare la carne grassa, ma proprio il grasso conferisce sapidità alla carne, contribuendo tra l'altro a mantenerne la tenerezza; infatti, sciogliendosi nel liquido di cottura, rilascia all'interno della carne la giusta quantità d'acqua. Una carne buona e sana deve essere sempre leggermente grassa, questo è il segno di animali ben alimentati e in salute.

Un altro aspetto importantissimo è la tenerezza della carne; chi di noi sistematicamente non fa la fatidica domanda al macellaio: "ma è tenera?". La tenerezza è influenzata in primis dal contenuto in collagene e dalla sua durezza, che varia in funzione dell'età dell'animale, che più è giovane e più è tenera la carne. Differenze sul contenuto e qualità in



collagene, sono riscontrabili tra tipi genetici differenti, la podolica ad esempio, presenta un contenuto in collagene superiore alle altre razze, pertanto molta attenzione va posta durante il processo di frollatura (maturazione) della carne. La frollatura è un processo attraverso il quale si ha la “maturazione” delle carni, infatti, l’animale appena macellato presenta carni molto dure, solo dopo un opportuno periodo di maturazione in cui interverranno processi biochimici specifici si avrà la perdita di rigidità e le carni acquisteranno la giusta tenerezza e sapidità. Periodi troppo brevi di frollatura non permetteranno quindi il giusto grado di maturazione, pertanto, è consigliabile eseguire periodi di frollatura di 10-14 giorni in funzione dell’età e del sesso degli animali. Purtroppo a causa di cattivi comportamenti è molto diffusa la convinzione che le carni devono essere acquistate appena macellate perché “fresche”, queste carni non ancora “mature” alla cottura presenteranno maggiori perdite d’acqua e risulteranno più dure.

I vitelli si nutrono con latte materno ed erbe naturali e spontanee presenti sui pascoli delle montagne lucane. Negli ultimi mesi si procede ad una integrazione alimentare in stalla (con fieni, cereali e mangimi), controllata dai tecnici dell’Associazione Regionale Allevatori (ARA).

La carne di Podolica presenta un profilo acido di elevato valore dietetico-nutrizionale a seguito della presenza di elevate quantità di acidi grassi polinsaturi. La carne prodotta da vitelloni allevati al pascolo con supplementazione, inoltre, evidenzia un maggiore rapporto polinsaturi/saturi e un maggior contenuto di acidi grassi polinsaturi della serie $\omega 3$ (omega 3) a lunga catena quali EPA e DHA che presentano documentate proprietà nutraceutiche.

In conclusione si può affermare che la tenerezza e la marezzatura della carne, il suo caratteristico colore rosso bruno dovuto alla maggiore presenza di mioglobina e ferro, insieme alla ricca presenza di $\omega 3$, danno alla carne dei vitelli podolici un alto valore salustistico, grazie anche al controllo costante in ogni sua fase.

La sicurezza alimentare è garantita, oltre che dalle autorità sanitarie competenti, anche dalla consolidata attività di assistenza tecnica e veterinaria delle ARA con:

a) la tracciabilità: effettuata in tutte le fasi della filiera, avvalendosi di vari strumenti operativi, tra cui la tecnica dell’analisi del DNA (si prelevano campioni biologici dei vitelli, nei primi mesi di vita, e successivamente dalla carne, presso le macellerie ed i macelli, al fine di fare una comparazione del DNA);



- b) l'autocontrollo in tutte le fasi della filiera, dalla produzione alla distribuzione;
- c) il controllo della provenienza degli animali da allevamenti indenni da malattie: nelle aziende i tecnici ed i veterinari delle ARA effettuano un'attività di assistenza tecnica sull'igiene, sanità e benessere degli animali e sulla qualità dell'alimentazione dei vitelli.

Carne: i metodi di cottura

I vari metodi di cottura delle carni, oltre ad essere elementi essenziali per la preparazione delle specialità casalinghe, regionali e internazionali, producono nella carne una maggiore o minore perdita di grassi e di liquidi determinandone sia il gusto che la digeribilità.

E' facile scegliere il tipo di carne e prepararlo, ma la difficoltà avviene ai fornelli. Nelle ricette si danno i tempi di cottura, ma vale molto l'intuito e la pratica quotidiana, perché i tempi possono cambiare quando la frollatura, ad esempio, sia modesta o tarda, quando la scongelazione non è proprio avvenuta con rigori di tempi e di modi, oppure quando le carni provengono da bestie di età differenti, ed infine quando il bestiame sia stato alimentato in un certo modo, con mangimi o erbe di pastura.

La cottura dei cibi dunque non può essere esattamente codificata, ma deve adattarsi al momento in cui il tipo di alimento, di carne

nel nostro caso, ci si presenta sul tavolo per la preparazione.

In base ai pezzi anatomici e al tipo di carne possiamo avere due grossi gruppi di cottura in base ai tempi di preparazione.

Metodi di cottura lenta

Brasare: la brasatura è una cottura a fuoco dolce con recipiente coperto, un tempo si usava metterlo sotto le braci del camino. Si ha una cottura mista, attraverso una rosolatura iniziale in un grasso caldo e cottura con aggiunta di liquido: brodo o vino ed eventuale aggiunta di verdure.

Stufare: deriva da *stufa*, dove una volta veniva cotta la carne, non richiedendo calore vivo. Si intende una carne in umido a cottura lenta che, di solito, ha avuto una preventiva marinatura in vino, verdure ed eventualmente aromi. La differenza teorica fra brasare e stufare, è che per quest'ultima si intende una cottura diretta in liquido a fuoco basso, quindi senza rosolatura preventiva della carne.

Simile è lo **stracotto**: mentre lo stufato o il brasato prevedono una possibile marinatura nel vino, per lo stracotto il vino viene aggiunto in cottura.

Bollire: immersione della carne in acqua, con verdure e aromi. Può avvenire in acqua bollente e in questo caso la rapida cottura delle proteine di superficie consente ai

succhi della carne di rimanere all'interno e di ottenere così una pietanza saporita. Se invece si immerge la carne in acqua fredda insieme alle verdure ed alle erbe si otterrà il **lesso**. Portando a bollore si discioglieranno nell'acqua le sostanze contenute nella carne e si avrà così un ottimo brodo ma una carne mediocre.

Cottura al vapore: Per questo tipo di cottura è necessario usare tagli molto magri.

Metodi di cottura rapida

Sono di cottura per *concentrazione*, cioè quella che prevede la rosolatura della carne come arrostiti, cuocere in padella, grigliare. La carne deve essere sempre a temperatura ambiente e bene asciutta. Mai affollare troppo il tegame poiché fa calare bruscamente la temperatura ottenendo una maggiore fuoriuscita di acqua dagli alimenti. Mai salare all'inizio, rosolare a più riprese se la carne è tanta. La padella deve essere ben calda. Il gusto della carne dipende dalla qualità della stessa, ma anche dalla temperatura, infatti portando la carne intorno ai 140 gradi si sviluppano le reazioni di Maillard (riabbinamento delle proteine e dei glucidi in quella fine crosticina marrone così appetitosa che si ritrova negli arrostiti e nelle frittelle), che consentono la formazione di nuovi sapori e soprattutto del tipico aroma di carne arrostita.



Arrostire: Può essere al forno e/o in casseruola (**arrosto**), su una piastra (**bistecca**) o direttamente sulla brace (**grigliata**). Nel primo caso si introduce la carne nel forno molto caldo abbassando gradualmente la temperatura fino a raggiungere quella finale di cottura. In questo modo si evita un'eccessiva perdita di liquidi. Quando la superficie è ben rosolata si aggiungono le erbe e le spezie. Se si usa la pentola bisognerà utilizzare un recipiente sufficientemente alto e largo da contenere comodamente il pezzo di carne. È importante che la carne arrostita riesca ben rosolata, cotta all'interno e "croustillant" all'esterno.





BISTECCA - La cottura deve essere effettuata a fuoco vivo su una piastra ben calda. L'elevata temperatura coagula le proteine superficiali impedendo ai liquidi di fuoriuscire mantenendo l'interno più succoso e morbido. I tempi di cottura sono rapidi in relazione al proprio gusto (più o meno al sangue) e allo spessore del taglio. In generale, le bistecche di vitello vanno ben cotte, mentre quelle di vitellone vanno lasciate più o meno al sangue. Più è prolungata la cottura e più la carne si asciuga e perde in morbidezza.

GRIGLIATA - Per mantenere tutta la salubrità della carne è fondamentale evitare di carbonizzarla! Disporre la brace prevalentemente in posizione laterale e limitare lo sgocciolio di olio marinando la carne prima di porla sulla griglia per non attizzare la fiamma. La griglia deve essere molto calda e la carne va girata una volta sola, salando alla fine. Con questo metodo si ottiene una carne di ottimo sapore e di alta digeribilità poiché buona parte dei grassi viene persa durante la cottura.

La cottura finale, delle carni arrosto e alla griglia, può essere: "ben cotta" (*Rare, Au bleu*), "al sangue" (*Medium rare, Saignant*), "a punto" (*Medium, Au point*).

Friggere: Cottura ad immersione in un grasso con temperature in gioco fra i 160-180°C. Appartengono a questo metodo anche le cotture **saltate**, cioè rosolate in grasso a temperature minori rispetto a quelle del fritto vero e proprio.

Metodi di cottura diversi

Cottura lenta a bassa temperatura (da 50° a 75°C) significa cuocere la carne per lungo tempo a temperature inferiori a 70/75°, accompagnando il prodotto verso la cottura in modo dolce e delicato, senza seccare e senza aggredire il cibo, mantenendone il colore originale, esaltandone il sapore senza aggiungere nessun condimento! Questo, in ragione del fatto che al di sopra di questa temperatura le fibre muscolari iniziano a perdere i succhi contenuti, causa il modificarsi delle proteine che li spingono al di fuori dalla carne e quindi se ne trae beneficio senza superarle. Il giusto controllo della temperatura e una lenta cottura prolungata, oltre al sapore, è in grado di dare il pregio di una carne assolutamente morbida. In genere le cotture a bassa temperatura si fanno a **bagnomaria con gli alimenti messi in sottovuoto** in sacchetti con caratteristiche idonee allo scopo. Altra metodica è la **frittura in zuccheri liquidi**. Rispetto all'olio, lo zucchero mantiene una certa viscosità a queste stesse temperature, e per questo avvolge l'ingrediente che viene fritto senza praticamente penetrarlo, ma formando una sottile pellicola che incapsula tutti i liquidi che esso contiene ed allo stesso tempo ottimizzando la conduzione di calore.



Il Caciocavallo Podolico

E' senza dubbio il re dei più antichi e tipici formaggi del Sud Italia, cui probabilmente si riferiva già Ippocrate (500 a.C.) illustrando l'arte usata dai Greci per preparare il cacio. Formaggio tradizionale di tutte le regioni che formavano il Regno delle Due Sicilie, ebbe una tale fama da ispirare anche modi di dire popolari: "Far la fine del caciocavallo" significava morire impiccato, per analogia con la sua forma strozzata nella parte alta. Il re Ferdinando IV usò invece la frase: "Famme truvà tante casecavalle", scrivendo al cardinale Ruffo di uccidere i liberali. Esistono molte ipotesi intorno alle origini del nome caciocavallo. Improbabile la tesi del novelliere Sacchetti che a fine '300 parlava di formaggi prodotti con latte di cavalla. Un'altra teoria farebbe derivare il termine da uno stampo fiscale a forma di cavallo, apposto nel '500 sui formaggi di questo tipo dalle gabelle del Regno di Napoli. Altri invece collegavano il nome al metodo di trasporto utilizzato dai pastori, che apponevano i formaggi in coppia sulla groppa del cavallo. Un'ulteriore ipotesi si ispirava al fatto che le provole venivano legate a cavallo di un giunco per essere fatte stagionare in solaio grazie al calore del camino. Oggi si preferisce supporre che la parola derivi dal turco "qasqawal", un tipo analogo di formaggio. Formaggio a pasta filata da latte bovino, esclusivamente di razza podolica, comun-



que proveniente da allevamenti bradi o semibradi, con alimentazione basata principalmente sul pascolo.

La bontà del Caciocavallo Podolico, dipende in buona misura dalle condizioni ambientali e d'allevamento delle vacche Podoliche che forniscono un latte dalle superbe qualità organolettiche.

Tecnica di produzione

Il latte, munto secondo i canoni tradizionali dei vaccari, viene opportunamente filtrato, riscaldato fino ai 35-38°C in un caldaia di rame stagnato (*caccavo*). Secondo l'antica tradizione una parte veniva riscaldato fino a 70°C e poi si aggiungeva al restante latte nel *tinaccio* di legno (una volta di faggio) per raggiungere la temperatura finale di circa 40°C. A questa temperatura è aggiunto il caglio liquido di vitello o quello in pasta di capretto. La scelta del caglio determina la tipologia di Caciocavallo che si vuole ottenere: dolce nel primo caso, piccante nel secondo. Dopo circa 30 minuti si ottiene la *giuncata* che viene spaccata e successivamente rotta con lo *spino* fino ad ottenere granuli della dimensione di chicchi di mais. Con un altro bastone (*ruotolo*), con un movimento particolare, si fa depositare la cagliata sul fondo.

A questo punto, per due volte, viene eseguito il seguente procedimento: si fa sostare la cagliata per 15 minuti, si separa il siero che,





riscaldato fino ai 60°C, viene rimescolato alla cagliata aggiungendo il sieroinnesto (*cizza*). Una volta matura, la cagliata viene estratta e posta ad asciugare su uno spersore in legno, detto *tompagno*, per circa un quarto d'ora. Si procede al taglio in fette prima più spesse e poi più sottili, infine la cagliata viene posta in un tino più basso (*giara*) e lavorata con acqua a 85°C fino a quando fila senza rompersi. Il buon esito di una filatura è dovuta principalmente all'estro e alla capacità del casaro che con l'uso della "stecca", che è un attrezzo di legno, forma la pasta filata prima con dei movimenti rotatori per far aggregare i pezzi di pasta e poi con dei movimenti dal basso verso l'alto fino ad ottenere una pasta compatta e lucida. Dopo averla porzionata in forme da 2,5 kg, la si lavora manualmente conferendole la foggia iniziale semisferica e poi quella ovoidale, *palla*, con la caratteristica appendice strozzata, *testa*, e chiusa all'apice. Le forme, legate tra loro in coppia, vengono raffreddate in acqua per circa 2-3 ore e poi immerse in salamoia satura per circa 36 ore (12 ore per Kg di prodotto). Infine, per 15 giorni, vengono asciugati, nello stesso luogo di lavorazione del latte, a cavallo di pertiche e stagionati in cantina per almeno 6 mesi. Non è raro trovare Caciocavallo stagionato fino a 7-8 anni.

Il Caciocavallo Podolico ha un colore paglierino, al tatto risulta semiduro ed omogeneo,

compatto al taglio, profuma di latte e fieno. Al palato risulta leggermente granuloso e raramente piccante, ma il sapore è molto legato alla transumanza: in estate e autunno il formaggio assume caratteristiche aromatiche che si esaltano nella stagionatura del prodotto. Durante l'inverno, il pascolo in pianura, meno vario, conferisce al caciocavallo aromi più delicati.

Per gustarlo al meglio va tagliato in fette discoidali, successivamente in triangoli a base tondeggiante e abbinato a vini bianchi (tipo Greco di Tufo, Fiano di Avellino) quello dolce, a vini come il Cirò classico rosso, l'Aglianico, il Taurasi quello aromatico e piccante. I Caciocavalli con oltre 24 mesi di stagionatura possono essere gustati con i grandi vini muffati come il Santernes, il Pantelleria. Tutti possono essere abbinati ai mieli di acacia, eucalipto, sulla e castagno.

Le qualità organolettiche e la particolarità di questo prodotto lo hanno fatto annoverare fra i presidi Slow Food.

I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

I Presidi affermano con forza valori fondamentali quali la tutela della biodiversità, dei saperi produttivi tradizionali e dei territori, l'adozione di pratiche produttive sostenibili, pulite, e che sviluppino anche un approccio etico (giusto) al mercato.

Il produttore che aderisce al progetto sottoscrive un Disciplinare di produzione, accetta l'autocontrollo esercitato dalla propria associazione e le verifiche realizzate da Slow Food.





INFORMAZIONI E CONTATTI

Sede Legale e sede operativa

Via dell'Edilizia
85100 Potenza
Tel. 0971/470000
Fax 0971/470405
info@apapotenza.it

Sede operativa

Via Trabaci
75100 Matera
Tel./Fax 0835/309011
assallevmt@tin.it

www.allevatoribasilicata.it
www.italialleva.it