





## QUELL'ORO BIANCO CHIAMATO LATTE

UNA MATERIA PRIMA DI ALTA QUALITÀ CHE IN BASILICATA VIENE TRASFORMATA FIN DALLA NOTTE DEI TEMPI. LA PRODUZIONE LATTIERO CASEARIA COPRE L'INTERO TERRITORIO REGIONALE. SONO 128 I CASEIFICI LUCANI. E SU 74.514 AZIENDE AGRICOLE BEN IL 24,8 PER CENTO PRATICA ALLEVAMENTO DI BESTIAME: OVINI PRIMA DI TUTTO. POI CAPRINI E BOVINI. ULTIMAMENTE SI SPERIMENTA ANCHE LA PRODUZIONE DI LATTE DI BUFALA. E D'ASINA. UN SEGMENTO CHE SI GIOCA LE SUE CARTE CON IMPORTANTI TIPICITÀ. MA CHE REGISTRA ANCHE OMBRE. UNA CONGIUNTURA CHE SOMMA FATTORI GLOBALI A ELEMENTI DI CONNOTAZIONE LOCALE. SCARSA INNOVAZIONE TECNOLOGICA, IL 50 PER CENTO DEL LATTE ESPORTATO FUORI REGIONE, LE AZIENDE PIÙ PICCOLE IN AFFANNO. IN QUESTO SPECIALE, LE AZIONI DELLA REGIONE, LE PROPOSTE DELLE ORGANIZZAZIONI PROFESSIONALI, LE ESPERIENZE DIRETTE DEGLI OPERATORI DEL SETTORE

ANGELA PINO

IL MADE IN BASILICATA



Anche gli scavi archeologici lo confermano: l'attività pastorale, in **Basilicata**, fissa le sue origini all'**età del Ferro**, mentre risalgono al VII secolo a.C. i primi caseifici, introdotti dai coloni greci.

Nasce così la produzione casearia lucana, basata su una storia di pascoli naturali e transumanza, e alimentata dalla vocazione per il lavoro di latte ovi-caprino e bovino. Intatta, oggi come allora.

Al 2005, sono 128 i caseifici lucani e la gran parte di essi lavora tipologie diverse di latte: dall'ovino al caprino, fino a quello bovino e bufalino. Dunque l'attività casearia si concentra per il 70 per cento nella provincia del capoluogo di regione.

In Basilicata le industrie lattiero casearie sono per lo più a conduzione familiare. Come familiari è l'ambiente in cui sorgono e si organizzano, complice il lavoro costante e certosino, senza il quale non potrebbe esistere uno dei prodotti più antichi del mondo, di cui si narrano storie e leggende.

Già i greci parlavano di "formos", da cui "formaggio", per indicare il paniere che dava forma, appunto, al latte cagliato in esso riposto, ma in una leggenda ancor più antica pare si faccia cenno all'origine casuale dell'alimento. Si racconta, infatti, che un mercante arabo, dovendo attraversare il deserto, decise di portare con sé, come nutrimento, del latte fresco contenuto in una bisaccia di stomaco di pecora. Il liquido, per il caldo, o per il movimento, complici gli enzimi presenti nella bisaccia, si acidificò e coagulò, diventando formaggio.

Non è leggenda invece che le aziende lucane mantengono intatto nel tempo il senso della genuinità di ciò che producono: ingrediente indispensabile per una sana competizione.

La stessa che spinge gli allevatori ad investire in strutture, migliorare la capacità di gestione aziendale, aumentare il numero medio di capi.

Attraverso questo viaggio nel bianco mondo lucano si è scoperto (dati **Inea - Istituto nazionale di economia agraria** - Basilicata, relativi al 2003, su base Istat - Istituto nazionale di Statistica), che le aziende agricole lucane sono 74.514. Dall'ultimo censimento dell'agricoltura del 2000 (che ne contava 81.922), è evidente, però,



la riduzione del numero di aziende in produzione, contro l'aumento, invece, delle dimensioni medie aziendali e della normale produzione di latte per allevamento, che favorisce la produzione del formaggio stesso.

In regione praticano l'allevamento del bestiame 20.306 aziende agricole, pari al 24,8 per cento del totale (Censimento 2000). A guidare la top ten del settore sono gli allevamenti ovis con oltre 335mila capi, per lo più in provincia di **Potenza**, seguono i 97mila caprini. Spesso, si tratta di allevamenti misti, le aziende hanno dimensioni medio piccole, produzioni lattiere non elevate, e confermano la tendenza alla conduzione familiare. E, a sfogliare i risultati del progetto **Interreg "T-Cheese-Med"**, si evince come la maggior parte di queste imprese e dei capi in esse allevati si concentrino proprio nell'area di produzione del **Pecorino di Filiano** e del **Canestrato di Moliterno**: alcuni tra i formaggi più ricercati del Sud Italia.

Particolarmente apprezzato il sapore del Pecorino di Filiano DOP, formaggio a pasta dura che prende il nome dal comune in cui viene prodotto, ottenuto con latte di animali allevati al pascolo, nella incontaminata fascia appenninica che, dal **Monte Vulture**, si estende fino al **Monte Li Foy**, e alla **Montagna Grande di Muro Lucano**. Questo pecorino è stagionato in caratteristiche grotte naturali che ne sottolineano le peculiarità organolettiche, e ne esaltano il gusto, ora salato ora dolce, ora amaro ora piccante.

Comincia nel '700 l'attività attorno al "**Canestrato di Moliterno**" e il toponimo Moliterno deriva proprio dal "**mulcternum**", il luogo di mungitura delle greggi. Il formaggio fresco veniva posto nel "fondaco", apposito locale di stagionatura, da cui l'origine della denominazione per intero di "**Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco**". In quei luoghi chiusi ancora oggi si assiste all'evoluzione del sapore del formaggio a pasta dura uniforme, forte ed aromatico.

Il cammino lungo il sentiero della qualità casearia lucana porta, poi, ai 78mila capi di bovini lucani, la cui produzione di latte, secondo il **Dipartimento regionale agricoltura, Sviluppo rurale, Economia montana**, si concentra nelle aree di **Marmo Melandro** e **Bradano, Val D'Agri, Materano** e **Metapontino**. ○



ENZO BIFANIA / ALTRIMEDIA



○ È qui che si trovano allevamenti condotti secondo moderni criteri zootecnici, con requisiti e potenzialità in grado di sfidare la più dura concorrenza. D'altronde, la loro capacità produttiva ha compensato la rigida contrazione di allevamenti degli ultimi dieci anni, conservando i livelli produttivi totali del bacino lucano. Un dato interessante è quello che stima i flussi di latte a livello regionale, evidenziando che la **Basilicata** esporta circa la metà del suo prodotto nelle regioni limitrofe di **Puglia** e **Campania**.

È il "signore" del formaggio a latte vaccino, arrotolato su se stesso fino a raggiungere, a volte, il metro di lunghezza, il treccione, che prende il nome dalla sua forma. Prodotto tutto l'anno a livello regionale, è a pasta dura, saporito. La copertura del "manto" di pasta filata intorno alla massa di burro, poi, dà il nome alla **Manteca**, o **Burrino**, gustoso formaggio farcito, a forma di pera, a doppia struttura, interna ed esterna, ottenuto da latte vaccino. Proviene dai pascoli dell'**Appennino lucano** il "**latte podolico**", munto da mucche allevate allo stato brado, destinato soprattutto alla trasformazione aziendale per la produzione del più noto caciocavallo. Tra i più antichi formaggi del sud, troneggia il tipo **Silano DOP**, a pasta filata e dalle varie forme, sia dolce sia piccante, a seconda della stagionatura.

È degli ultimi anni, in terra lucana, anche la produzione di latte bufalino, un settore che, per quanto non registri un peso economico rilevante - gran parte del latte viene esportato fuori regione - si difende con i suoi 1.540 capi (erano 547 al tempo dell'ultimo censimento). Oggi, sono 31 gli allevamenti di bufala registrati presso



la Banca dati regionale: la maggior parte nella provincia di Potenza (17), collocati in agro di **Venosa**, **Lavello** e in Val D'Agri; nella provincia di Matera il bestiame bufalino (14) padroneggia nelle campagne di **Scanzano Jonico**.

Utilizzato per curare allergie alimentari dei neonati e nella cosmesi c'è, poi, il latte di asina. Un tipo di allevamento assolutamente limitato in regione, se si pensa che, attualmente, l'unico in attività – con una cinquantina di capi – produce venti litri di latte al giorno, in futuro, chissà.

C'è la molteplicità nell'arte lattiero casearia lucana: latte diverso a seconda dei diversi animali, dei luoghi in cui sono allevati, degli alimenti che li nutrono.

Ma tutto è racchiuso in una naturale costante: l'innata passione. ●

Even archeological excavations confirm it: pastoral activity in Basilicata dates back to the Iron Age, while the first dairies were introduced by Greek settlers in the 7th century B.C.

Lucanian dairy production originated in this way, made up of natural pastures and transhumance and fed by the vocation for working sheep's, goat's and cow's milk.

In 2005, there were 128 Lucanian dairies and most of them processing different types of milk: from sheep's and goat's, to cow's and buffalo's. And, out of 109 of those dairies, 74 are in the province of Potenza and 35 in that of Matera. But 70% of dairy activity is concentrated in the province of the capital town.

Dairy farms are mostly family run and familiar is also the environment where they are, with the help of constant and meticulous work.

Greeks spoke of "formas", from which comes "formaggio" (translator's note: cheese), to indicate the basket which gave the shape to the curdled milk, but a legend seems to anticipate the production steps of this food. They say that an Arab merchant travelling in the desert decided to take with him, as food, some fresh milk contained in a pannier made from a sheep's stomach. Due to high temperatures, or to movement, the liquid acidified and curdled, thus becoming cheese.

On the contrary, it is not a legend that Lucanian farms keep intact in time the sense of genuineness of what they produce: the indispensable ingredient for healthy competition.

Through this journey in the Lucanian "white world" we discovered that there are 74,514 Lucanian farms, 20,306 of them dealing with livestock breeding. Most of them are sheep farms, with more than 335,000 heads, then goat farms with 97,000 heads.

They are often mixed breeding farms. The greatest number of sheep and goat farms is concentrated in the area where two of the most valued cheeses of Southern Italy are made, the Pecorino di Filiano and Canestrato di Moliterno.

The flavour of the Pecorino di Filiano PDO is extremely appreciated; this hard cheese takes its name from the town where it is made and is produced with milk from grazing animals, in the Apennines area that,

from Mount Vulture, extends up to Mount Li Foi and Montagna Grande of Muro Lucano. This pecorino cheese is matured in natural caves which highlight its organoleptic properties and exalt its taste, sometimes sweet sometimes salty, sometimes bitter sometimes spicy.

The activity around the "Canestrato di Moliterno" started in the 18th century and the name Moliterno comes from "Mulcternum", the place where herds were milked. The fresh cheese was put in the "fondaco", a special place dedicated to maturing, which gave the complete name of the "Canestrato di Moliterno Stagionato in Fondaco" (translator's note: Seasoned in Fondaco); it is a hard cheese with a strong and aromatic taste.

Moreover, Lucanian cattle is made up of 78,000 heads whose milk production is concentrated in the areas around the rivers Marmo Melandro and Bradano, in Val d'Agri, and the areas of Matera and Metaponto, where breeding farms are run according to modern zootechnic criteria. On the other hand, their productive capacity has compensated the strict contraction of breeding farms over the last ten years, by keeping the total productive levels of the Lucanian basin.

The "lord" of cow's milk cheese is the treccione (big plait), rolled up sometimes to one metre long, which takes its name from its shape. This tasty hard cheese is produced in the whole region throughout the year. Cow's milk is also used to make the tasty pear-shaped stuffed cheese with a double structure, external and internal: the Manteca.

The breeding farms of the Lucanian Apennines give "podolic milk", milked from cows bred in the wild and used to make the famous caciocavallo cheese.

