

CANESTRATO DI MOLITERNO TUTELA DI PRODOTTI E PRODUTTORI

di FAUSTO DE MARE E ROCCO CASSINO

CONFCOMMERCIO BASILICATA



FORMAGGI Il Canestrato

Nel giorno della 35esima sagra del Canestrato di Moliterno Igp Confindustria Imprese per l'Italia Potenza rilancia l'impegno per rafforzare la filiera alimentare di produzioni di qualità e vendita-distribuzione non solo sui mercati nazionale ed estero ma soprattutto di vicinato e di nicchia oltre che l'impegno a tutela di produttori e produzioni.

CONTINUA A PAGINA XII >>

FAUSTO DE MARE * ROCCO CASSINO **

Sagra del Canestrato idee per valorizzare il nostro formaggio

Nel giorno della 35esima sagra del Canestrato di Moliterno Igp Confindustria Imprese per l'Italia Potenza rilancia l'impegno per rafforzare la filiera alimentare di produzioni di qualità e vendita-distribuzione non solo sui mercati nazionale ed estero ma soprattutto di vicinato e di nicchia oltre che l'impegno a tutela di produttori e produzioni. In proposito, sottolinea Confindustria, «sotto attacco» della contraffazione - che sul settore del commercio pesa in Italia per circa 3,3 miliardi di euro (di cui, secondo dati Confindustria, 1 miliardo di euro per i prodotti alimentari) e per gli esercenti rappresenta un fenomeno sempre più allarmante - ci sono tanti formaggi spacciati per locali e i noti Parmigiano Reggiano e Grana padano, oltre a salumi prestigiosi come il prosciutto di Parma ed il San Daniele, l'olio extravergine di oliva, i vini, l'aceto balsamico, il miele e conserve come il pomodoro San Marzano.

Il consumatore ha soprattutto bisogno di informazioni adeguate. I tipi di formaggio da noi stagionati sono di tre tipologie: Canestrato di Moliterno Igp (formaggio a pasta dura prodotto con latte ovino e caprina); Formaggio Pecorino a pasta dura prodotto con latte ovino usato prevalentemente a tavola con una stagionatura dai 6 agli 8 mesi; formaggio Pecorino da Grat-

tugia (un formaggio a pasta dura prodotto con latte ovino ed ha una stagionatura dal 6

ai 12 mesi). I tipi di formaggio si differenziano dalla stagionatura: si identifica con il nome di Primitivo, un formaggio con stagionatura non superiore ai 6 mesi; come Stagionato, un formaggio con stagionatura dai 6 ai 12 mesi; come Stravecchio, un formaggio con stagionatura superiore ai 12 mesi il quale colore è leggermente più scuro. Per far quadrare i conti e non rinunciare alla qualità bisogna fare spesa nel negozio sotto casa. Il negozio a «chilometro zero» comporta una serie di vantaggi che mettono d'accordo l'esigenza di risparmiare e la salvaguardia di un'accettabile qualità dei propri acquisti. Si risparmia, in primo luogo, in carburante: chi va a caccia disperata di offerte, spostandosi qua e là, non considera che i pochi euro risparmiati sulla spesa vengono «rimangiati» dal caro benzina. Nel negozio di prossimità, inoltre, la facile raggiungibilità, il fatto di poterci andare tutti i giorni, se necessario, induce a fare spese contenute in termini di quantità, a prendere solo quello che serve e nella misura giusta. Confindustria ripropone inoltre il progetto di un itinerario turistico alla riscoperta degli antichi sapori della Val d'Agri a



partire dalla «via del pecorino di Moliterno». Il tutto con la prospettiva di creare una via dei formaggi che attraversi l'intera regione e sia contraddistinta da produzioni fatte da piccoli laboratori artigianali, i luoghi simbolo dal punto di vista gastronomico dell'Appennino lucano. D'altra parte, la tradizione dei formaggi lucani è sicuramente degna di nota, anche perché l'alimentazione con prodotti naturali di ovini e caprini consente produzioni casearie di ottima qualità, grazie anche alla lavorazione diretta nei luoghi di pascolo. Esempio sono il caciocavallo, dal sapore piccante e deciso, ed il «butirro» che si realizza dalle mungiture effettuate sul Pollino e sul Monte Vulturino, mentre mozzarelle, trecce e scamorze nascono dal latte degli allevamenti stabili in altre aree. Per non parlare del pecorino frutto dell'allevamento ovi-caprino e di una lavorazione fatta quasi sempre in azienda. È anche un'opportunità per fare in modo che si conservi il patrimonio delle bio-diversità e che si recuperino anche fondaci e grotte creando percorsi nei diversi paesi, per costruire un percorso di natura e gastronomia che trasformando i prodotti lattiero-caseari in messaggeri della regione, serva, soprattutto, a promuovere il turismo ed ad offrire opportunità per tutti i gusti e tutte le esigenze.

[* presidente Confcommercio Potenza ** dirigente Confcommercio Potenza]



PRODOTTI II
Canestrato di
Moliterno