

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

Tutti i diritti riservati, a norma della Legge sul Diritto d'Autore e le sue successive modificazioni. Ogni utilizzo di quest'opera per usi diversi da quello personale e privato è tassativamente vietato. Edizioni L'Informatore Agrario S.p.A. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.



Podolica la rusticità fatta bovino

Indifferenti alle condizioni ambientali più avverse, i bovini di Podolica vivono negli Appennini meridionali – zone impervie in cui il pascolo è avaro e l'acqua scarseggia – con cui sono in perfetta simbiosi. Ne sono il simbolo, icona del recupero di luoghi e tradizioni, di cultura e di ancestralità, da preservare e valorizzare

ALESSANDRO ALLEGRI

Inverno. Appennino Lucano, è già quasi buio. Il paesaggio è silenzioso, l'atmosfera ovattata dalla neve che rende irreali e misterioso questo scorcio di Basilicata. D'un tratto, sulla via che si arrampica verso le Dolomiti Lucane, i suoni dei campanacci richiamano lo sguardo verso l'alto. Sul promontorio si stagliano, in silhouette, le «sentinelle» della montagna. Quelle che, attraverso la transumanza, hanno operato nei secoli una tessitura culturale ed economica tra i diversi territori del Mezzogiorno più interno. Sono figure fiere, forti di corporatura

e mansuete nel carattere, dal patrimonio genetico straordinario e per questo resistenti alle malattie, indifferenti alle condizioni ambientali avverse. Hanno un profilo rustico «innestato» su un paesaggio aspro, difficile, impervio, in cui il pascolo è avaro e l'acqua scarseggia, rendendo difficile la sopravvivenza. Ma proprio con gli Appennini meridionali questi bovini hanno saputo entrare in perfetta simbiosi, tanto da divenirne simbolo, icona del recupero di luoghi e tradizioni, di cultura e di ancestralità, da preservare e valorizzare.

RUSTICA E GENEROSA

Sono le vacche Podoliche, che si originano dal *Bos primigenius podolicus*, un bovino di grande mole e dalle corna lunghe che si suppone sia il capostipite dei bovini moderni (sembra sia stato addomesticato in Medio Oriente nel IV millennio a.C.). Una scuola di pensiero indica che il bovino Podolico potrebbe provenire da

Creta, dove già in epoca minoica esisteva un bovino dalle grandi corna a sezione circolare – identificabile con il *Bos primigenius* – che si estinse probabilmente nel XVII secolo; un'altra sostiene che deriverebbe da bestiame venuto in Italia nel 452 d.C. al seguito degli Unni, provenienti dalla Mongolia e poi passati attraverso le steppe ucraine, possibile «culla» della razza Podolica (Podolia è, infatti, una regione dell'Ucraina). Le due versioni convergono comunque a un unico, grande risultato: quello di un bovino originariamente destinato al lavoro – e solo secondariamente alla produzione di latte – che oggi si è perfettamente adattato a territori aspri e montuosi, dimostrando un'eccezionale capacità di usare risorse alimentari che non potrebbero essere sfruttate diversamente (pascoli cespugliati, stoppie, macchie, foglie di essenze arbustive).

Riconoscibili dal mantello di colore grigio nelle femmine e più scuro nei maschi, che hanno caratteristiche corna a mezza luna (mentre nella femmina hanno forma di lira), i bovini Podolici – così come li possiamo ammirare oggi – costituiscono il risultato di un processo millenario di adattamento nelle aree meridionali dell'Italia, con i suoi boschi e le sue macchie. I capi censiti sono intorno ai 15.000 (dati fine 2007), divisi in 585 allevamenti disseminati tra Abruzzo, Basilicata, Molise, Puglia, Campania e Calabria.

In terra lucana si trovano i maggiori insediamenti, 313, con 8.345 esemplari a far bella mostra di sé soprattutto sui pascoli del Potentino. Le tante criticità del settore zootecnico – carenza di manodopera, nuovi modelli di produzione e lavorazione, norme sempre più stringenti, tutte concause di una pericolosa contrazione numerica – non sono riuscite a spezzare questo antico legame tra un territorio aspro e una delle sue icone.

«Un vero e proprio miracolo – sentenza Antonio Contessa della Rare, Associazione italiana razze autoctone a rischio di estinzione – ottenuto soprattutto grazie all'attaccamento affettivo degli allevatori, che caparbiamente hanno voluto continuare a portare al pascolo questi animali».

CARNE SAPIDA E SANA

La Podolica, grazie alle cure dell'uomo e a un allevamento rigorosamente al pascolo, in ambienti incontaminati nei quali non si ricorre a pratiche come diserbo e trattamenti chimici, è dunque oggi in grado di assicurare una carne sapida e sana, ma al contempo dura e fibrosa, che richiede un processo di lavorazione lungo e accurato (la frollatura) prima di essere immessa su un mercato che non ha abituato i consumatori moderni ai suoi canoni non comuni: il grasso è giallo, il gusto più intenso e caratterizzato, il colore scuro.

Alla valorizzazione della carne podolica è votato un progetto che ha visto nascere nel 2003 l'Asp, Associazione per la tutela e la salvaguardia del sistema podolico lucano, da un'idea del Parco regionale Gal-

lipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, che ha dato vita a un progetto di microfiliera – il primo in assoluto in Italia – con le Associazioni provinciali allevatori di Potenza e Matera, le Comunità montane Alto Basento, Medio Basento, Collina Materana e Alto Sauro, il Comune di Calvello, l'Uncem (Unione nazionale comuni comunità enti montani), il Consorzio carni lucane. Una partnership coesa intorno alla sua missione: la tutela e la valorizzazione dell'allevamento podolico, attraverso il riconoscimento delle sue produzioni con uno specifico marchio a garanzia della tracciabilità della materia prima. Oggi, a distanza di sei anni, il primo obiettivo è stato appena completato. Dal sito del Parco (www.parcogallipolicognato.it) è possibile scaricare lo statuto dell'Asp, il disciplinare di produzione e commercializzazione delle carni podol-



RICETTA

Involtini di Podolica su rape saltate e crostone di pane di Matera

(ricetta a cura dell'Unione Regionale Cuochi Lucani)

INGREDIENTI PER 10 PORZIONI

1,2 kg di controfiletto di Podolica; 200 g di lardo; 100 g di Pecorino di Filiano; 500 g di pane raffermo di Matera; 5 g di prezzemolo; 2 spicchi di aglio; 2 g di peperoncino piccante; 1 dL di olio extravergine d'oliva; 1kg di cime di rapa; sale q.b.

PREPARAZIONE

Tagliare a fettine sottili il lombo di Podolica. Tritare l'aglio, il prezzemolo, la mollica di pane, unire il Pecorino, mescolare il tutto, condire con sale e pepe. Tagliare a fette spesse il pane di Matera, abbrustolirle sulla griglia e tenere in caldo. Pulire e lavare le cime di rapa, lessarle in acqua bollente, raffreddandole velocemente per fissarne il colore, saltare in padella con l'olio, l'aglio in camicia, il peperoncino e il sale. Stendere le fettine di Podolica e cospargerle con la mollica di pane condita come sopra, arrotolare e bardare con le fettine di lardo.

Per chiuderle, infilzare le fettine con stecchi di legno e cuocere alla griglia per circa 15 minuti.

FINITURA

Posizionare al centro del piatto la bruschetta di pane di Matera, poggiare sopra le rape stufate, sormontare con gli involtini, condire con un filo d'olio extravergine e guarnire a piacere.

Prodotto

liche e il regolamento d'uso del marchio. «Occorre sensibilizzare allevatori, produttori, ma anche ristoratori e macellai rispetto alla consapevolezza del pregio qualitativo di questa carne – spiega Rocco Rivelli, presidente del Parco Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane, preannunciando un imminente rifinanziamento del progetto da parte della Regione Basilicata. Sarà importante continuare a crederci e far crescere questo piccolo grande sogno. Significherà tutelare un allevamento fondamentale in termini di presidio della biodiversità e della tutela ambientale (grazie allo straordinario lavoro di pulizia del sottobosco che le Podoliche esercitano) e consolidare lo sviluppo territoriale dell'intera area dal punto di vista sociale ed economico e allo stesso tempo valorizzare un prodotto di assoluta qualità».

E tanto per mettere alla prova i più scettici, Asp e Parco, in collaborazione con l'associazione culturale Amici del Parco della Murgia Materana e l'Istituto professionale per i servizi alberghieri e della ristorazione «Turi» di Matera, hanno prodotto il «Ricettario della Podolica» (si può richiedere a: Ente Parco Gallipoli Cognato Piccole Dolomiti Lucane - Loc. Palazzo - 75011 Accettura (MT) - Tel. e fax 0835.675015 info@parcogallipolicognato.it).

Si tratta di un'inedita e innovativa guida contenente rivisitazioni gastronomiche della tradizione locale che permettono di esaltare le straordinarie qualità organolettiche e nutrizionali della carne podolica. Di ottima qualità, ricca di sali minerali, sana e sicura, presenta un contenuto di colesterolo decisamente inferiore rispetto a quello di altre razze bovine oltre ad avere sostanze antitumorali. Si può ben comprendere, dunque, l'importanza di promuovere il consumo di questo prodotto.

DAL LATTE UN GRANDE CACIOCAVALLO

Non meno interessante appare l'utilizzo del latte di Podolica. Ogni bovino ne



Dal latte di Podolica si produce l'eccellente Caciocavallo podolico

produce mediamente dai 5 ai 10 litri al giorno, in un periodo di lattazione che oscilla tra i sei e i sette mesi, cioè da 900 a 2.100 litri all'anno (a confronto la Frisona ha come media nazionale 9.000 litri con una lattazione che dura circa 10 mesi). La mungitura, solitamente manuale, viene eseguita al mattino dopo un iniziale allattamento del vitello, perché questo determina la discesa del latte nella mammella. Il prodotto di eccellenza della caseificazione è il caciocavallo (nome derivante dall'uso di appendere ad asciugare i formaggi, legati in coppia, a cavallo di una trave), prodotto ricercatissimo fatto nelle aziende a conduzione familiare secondo le tecniche e le usanze di una volta, custodite e tramandate dai maestri casari. Può essere consumato fresco (entro 6 mesi), stagionato (da 6 a 12 mesi) o molto stagionato (oltre i 18 me-

si). Le pezzature grandi, che vanno dai 4 agli 8 chili, possono arrivare perfettamente integre anche a quattro, cinque anni di affinamento, offrendo una straordinaria gamma di aromi che solo un latte di eccellenza come quello degli animali Podolici bradi può garantire. Eccellente formaggio da tavola, si gusta con vini rossi strutturati e, a volte, accompagnandolo a miele di castagno o di corbezzolo. Prende la denominazione in base al luogo di origine (campano, lucano, pugliese) e sul Gargano trova la sua migliore esaltazione, tanto da essere annoverato da diversi anni tra i Presidi Slow Food. È probabilmente per la qualità dei pascoli o per il fenomeno abbastanza singolare della «transumanza verticale» – gli animali migrano dalle zone interne del promontorio ad altitudini maggiori a quelle litoranee e viceversa – che il caciocavallo podolico del Gargano regala ai fortunati degustatori caratteristiche organolettiche e profumi intensi, che ne fanno uno dei formaggi stagionati più aromatici d'Italia.

Una qualità assoluta, dunque, cui fa da contraltare una produzione limitata a causa del poco latte prodotto dai bovini, per giunta soltanto in alcuni periodi dell'anno. Destinato prevalentemente al consumo locale, non è ancora stato inserito nel paniere dei grandi formaggi italiani, come meriterebbe.

È una battaglia non solo di tipo culturale, evidentemente. Oggi, per favorire il





Dal 9 al 12 luglio si svolgerà il primo Convegno internazionale delle razze di origine Podolica «Sulle tracce delle Podoliche», che attirerà l'attenzione degli operatori di tutto il mondo su queste razze che rappresentano in diversi Paesi una importante risorsa per la biodiversità. L'idea del convegno nasce nell'ambito di un protocollo d'intesa che Anabic e le Associazioni provinciali allevatori lucane hanno sottoscritto nel 2008 con la Regione Basilicata, principale sponsor dell'iniziativa, a cui hanno aderito anche il Ministero per le politiche agricole e la Regione Calabria. Matera ospiterà la sessione scientifica del convegno a cui seguirà un tour di visita degli allevamenti e dei Centri di selezione nelle province di Potenza, Taranto e Cosenza e altri eventi collaterali.

Per informazioni: www.anabic.it/congresso2009/congresso_descrizione.htm

mantenimento e il ritorno della razza nei luoghi di origine, sarà decisiva anche la valorizzazione dei prodotti, con ricadute che auspicabilmente potranno «premiare» gli allevatori e non solo – come spesso accade – altre figure commerciali della filiera.

SCONGIURARE IL RISCHIO DI ESTINZIONE

Di primaria importanza sarà anche la tutela e il miglioramento del prezioso profilo genetico della Podolica. Della questione si occupa l'Anabic, l'Associazione nazionale allevatori bovini italiani da carne, che dal 1961 ha tra i suoi scopi principali la valorizzazione delle razze autoctone ita-

liane (Marchigiana, Chianina, Romagnola, Maremmana e, appunto, Podolica).

Il paziente e calibrato programma di miglioramento genetico prende forma all'interno del moderno e funzionale Centro di selezione di Laurenzana (Potenza) in cui vengono convogliati anche i torrelli podolici allevati in altre regioni. La struttura, ormai punto di riferimento nazionale per gli allevatori che intendono acquistare riproduttori certificati sotto l'aspetto sanitario, genealogico, morfologico e produttivo, verrà potenziata in base a un recente protocollo di intesa tra la Regione Basilicata, le Apa (Associazioni provinciali allevatori) di Potenza e Matera e l'Anabic. L'accordo prevede, oltre a tutte le attività per diffondere l'uso

del seme dei migliori riproduttori, la collaborazione per l'ottenimento del riconoscimento comunitario di indicazione geografica protetta della carne podolica.

In futuro la razza dovrà essere in grado di «auto sostentarsi», cioè di alimentarsi e vivere autonomamente allo stato brado, in caso contrario, nonostante tutti gli interventi che nelle diverse regioni si stanno pianificando, il processo di declino potrebbe rimettersi in moto e, con esso, il rischio di estinzione. In questa ottica, sostengono gli esperti, occorrerà incentivare in maniera più complessiva un modello di sviluppo del settore che deve necessariamente guardare all'aspetto multifunzionale dell'azienda zootecnica. Una realtà che, oltre ad assolvere la sua primaria funzione produttiva di alimenti sani e di qualità, diventa anche fornitrice di servizi di interesse collettivo, per promuovere l'ambiente e il territorio, conservando la biodiversità e valorizzando le tradizioni rurali. Sarà così che i bovini Podolici potranno continuare a recitare ancora per molto tempo il ruolo di sentinella della natura trasferendo – con il suono lento e cadenzato dei campanacci, soprattutto nel corso della transumanza – un'immagine poetica della ruralità che sa di libertà, cultura, tradizioni e ambiente. Una storia tutta ancora da raccontare.

Alessandro Allegri

RITRATTI DI PODOLICA

Il libro fotografico di Rocco Giorgio dal titolo «La Podolica», Editrice Grafie di Potenza, consiste in una raccolta di foto che rappresentano il «modus vivendi» di questa stupenda creatura nel suo habitat naturale, la «terra dell'osso», con cui si mimetizza adattandosi, in modo silenzioso e austero, ai ciclici cambiamenti che scandiscono il susseguirsi delle stagioni. È la rappresentazione di una natura che, in tempi di forte revisione dei processi produttivi, propone al progresso, all'agricoltura e all'uomo un nuovo patto per guardare avanti e con speranza. È l'immagine di una zootecnia che comunica alla società la forza dei suoi valori, conquista con il fascino dei suoi colori, rasserena con la sua semplicità.

La raccolta di foto del libro racchiude dieci anni di lavoro, durante i quali Giorgio ha avuto modo di osservare e conoscere in profondità uno spaccato di società viva, con le sue passioni e i suoi romanticismi, sorretti da un grande spirito di sacrificio.

Lo ringraziamo per le foto di Podolica che ci ha concesso per illustrare questo articolo.