Scritto da Red.
Lunedì 15 Giugno 2015 08:50



MILANO – La tradizione delle mucche podoliche, già rilevata in fonti risalenti al 6000 a.C., transuma dalle montagne dell'Irpinia all'Expo di Milano. Una vetrina internazionale per un bioterritorio che ha custodito una perla dell'alimentazione per portarla all'attenzione mondiale.

Dopodomani, a Piazza Irpinia, nello spazio espositivo di Padiglione Italia, la cooperativa Molara di Zungoli presenterà una giornata dedicata al “Caciocavallo podolico” stagionato in grotte tufacee ed ottenuto con latte proveniente da mucche che vivono, d'inverno e d'estate, all'aria aperta tra boschi e praterie della Campania e della Basilicata. Ancora oggi, così come facevano le loro antenate neolitiche, le mucche “Podoliche – BovGrAI” fanno la transumanza. D'estate salgono a 1200 metri sulla montagna di Montevergine, in provincia di Avellino; mentre nei periodi più freddi scendono ai 400 metri sul livello del mare di Melfi in provincia di Potenza percorrendo “tratturi” e “tratturelli”, i percorsi animali preistorici poi divenuti le strade dei Sanniti e giunti fino a noi.

Durante la giornata – si legge in un comunicato – ci saranno esibizioni di cucina tipica a base di caciocavallo, il formaggio di pasta filata stagionato da 2 mesi a cinque anni in grotte tufacee. Da non perdere il “caciocavallo impiccato”. Si tratta di formaggio fuso su fiamma e poi spalmato sul pane. Un tipico esempio di alimentazione rurale legata alla transumanza. Infatti lo mangiavano i pastori che accudivano le mandrie sciogliendolo sui fuochi che accendevano per riscaldarsi durante la notte. Sul mega schermo di Piazza Irpinia sarà proiettata una clip di quattro minuti in alta definizione in cui viene sintetizzato l'intero ciclo produttivo. Il filmato, realizzato dal giornalista Angelo Corvino della Samnium Projects Multimedia, è sia in inglese che in italiano.

Alle 16 la piazza si trasforma in una sala conferenze dove il prof. Donato Matassino (coordinatore National Focal Point Italiano della Fao – nell'ambito della Global Strategy for the Management of Farm Animal Genetic Resources), già professore ordinario di miglioramento genetico degli animali in produzione zootecnica presso Università Federico II di Napoli e presidente emerito dell'Associazione per la scienza e le produzioni animali parlerà di “Caciocavalli podolici, trionfo della natura e benefici del latte di mucche libere”. Interverranno anche i giornalisti Salvatore Salvatore che parlerà del territorio di riferimento ed Antonio Corbo

per le conclusioni. È previsto un saluto del presidente della Coop Molara Genesio De Feo.