



ALLEVARE IL CRATERE

Storie di pastori e allevatori dal 1980 a oggi





OSSERVATORIO PERMANENTE SUL DOPO SISMA



FRONTIERA
SUD APS



Edizioni MIdA

Loc. Muraglione 18/20

84030 Pertosa (Salerno) www.fondazionemida.it www.osservatoriosuldoposisma.com

ISBN 978-88-94717-3-5

Impaginazione grafica del curatore

foto di copertina: Vacche al pascolo del Formicoso, foto di Simone Valitutto



ALLEVARE IL CRATERE

Storie di pastori e allevatori dal 1980 a oggi

a cura di Simone Valitutto



INDICE

INTRODUZIONE di Raffaele Bove
pag. 4

ALLEVARE IL CRATERE di Simone Valitutto
Mutazioni e valorizzazioni della zootecnia post sisma 1980

Introduzione
pag. 7

CAPITOLO 1. IL TERREMOTO DEGLI ANIMALI
pag. 9

CAPITOLO 2. DA PASTORI A ALLEVATORI
pag. 13

CAPITOLO 3. DALLA 219 AI PSR
pag. 18

CAPITOLO 4. NUOVI ALLEVATORI, BESTIE ANTICHE
pag. 23

Conclusioni
pag. 29

BIBLIOGRAFIA
pag. 31

POSTFAZIONE di Stefano Ventura
Resistenze. Storie di pastori e allevatori dal 1980 a oggi
pag. 33

APPENDICE
pag. 38

A Barbara

INTRODUZIONE

Raffaele Bove

Direttore tecnico CeRVEnE

Perché questa ricerca? Perché il Cervene e l'Osservatorio sul Doposisma? Partiamo nell'enunciare una serie di nozioni e funzioni proprie del Sistema di Protezione civile, le cui attività sono quelle volte alla previsione, prevenzione e mitigazione dei rischi, alla gestione delle emergenze e al loro superamento. La previsione consiste nell'insieme delle attività, dirette all'identificazione e allo studio, anche dinamico, degli scenari di rischio possibili, per le esigenze di allertamento del Servizio nazionale, ove possibile, e di pianificazione di protezione civile. La prevenzione consiste nell'insieme delle attività di natura strutturale e non strutturale, dirette a evitare o a ridurre la possibilità che si verifichino danni conseguenti a eventi calamitosi. La gestione dell'emergenza consiste nell'insieme, integrato e coordinato, delle misure e degli interventi diretti ad assicurare il soccorso e l'assistenza alle popolazioni colpite dagli eventi calamitosi e agli animali e la riduzione del relativo impatto, anche mediante la realizzazione di interventi indifferibili e urgenti ed il ricorso a procedure semplificate, e la relativa attività di informazione alla popolazione. Il superamento dell'emergenza consiste nell'attuazione coordinata delle misure volte a rimuovere gli ostacoli alla ripresa delle normali condizioni di vita e di lavoro, per ripristinare i servizi essenziali e per ridurre il rischio residuo nelle aree colpite dagli eventi calamitosi. Insomma, dare spunto e stimolo alla Ricostruzione intesa sotto tutti i punti di vista, non solo edili e infrastrutturali, ma anche sociali, relazionali, antropologici, culturali. Con questo lavoro l'Osservatorio e il Cervene hanno voluto approfondire, della ricostruzione, l'aspetto che interessa il settore agro-zootecnico-caseario e più in generale quello che va sotto il nome di Civiltà contadina. Tutte le ricerche e i volumi pubblicati raccontano di una ricostruzione avvenuta, stravolgendo il preesistente tessuto sociale-culturale-economico dell'Area colpita dal sisma del 1980. I pianificatori erroneamente avevano creduto che grazie ai cospicui finanziamenti trasferiti nell'Area si potesse operare una ricostruzione "a tavolino", per una nuova economia, una cultura innovativa e futuristica, un nuovo ri-assetto sociale, utilizzando modelli della modernità, della produttività e dell'efficienza, ma soprattutto utilizzando modelli altri, estranei ai luoghi in cui la ricostruzione si stava vivendo.

Così, all'improvviso una civiltà millenaria legata alla terra, alla pastorizia, alla sacralità del tempo che scorre lento e silenzioso, viene catapultata a confrontarsi con mezzi e strumenti della grande produzione di massa, numeri, oggetti, gesti frenetici, idee, illusioni, visioni slegate dal territorio e dalle persone che quel territorio lo vivevano da anni. Oggi purtroppo, dobbiamo affermare che quel modello di ricostruzione adottato è stato totalmente sbagliato. Non ha creato sviluppo e ricchezza. Ha distrutto un tessuto sociale. Il lavoro dell'autore è stato quello di fotografare la realtà e di cogliere nel settore agro-zootecnico-caseario delle testimonianze. Esistono alcuni elementi, però, che in qualche modo fanno riferimento alla Civiltà contadina e da cui è necessario ripartire: la transumanza che è stata inserita nel 2019 dall'UNESCO nella Lista del Patrimonio Culturale Immateriale, la Dieta Mediterranea che il 16 Novembre 2010, l'UNESCO ha iscritto nella Lista del Patrimonio

Culturale Immateriale dell'Umanità. Inoltre, come sviluppato in uno specifico capitolo, l'esplosione dei PAT (prodotti tipici tradizionali) nei territori colpiti dal sisma del 1980.

L'insegnamento della ricostruzione dei territori colpiti dal sisma del 1980 deve farci riflettere sulla pianificazione della ricostruzione, che andrebbe affrontata attraverso la formazione delle future classi dirigenti a una cultura del rispetto dei territori, delle tradizioni, delle culture, delle radici millenarie di quei territori da ricostruire.

Il Nostro Paese è il più vulnerabile per i disastri naturali e non. Non possiamo fare scelte altre miopi e frettolose architettate da speculatori senza scrupoli. Mentre si contavano le vittime qualcuno contava i soldi....

ALLEVARE IL CRATERE

Mutazioni e valorizzazioni della zootecnia post sisma 1980

Simone Valitutto

INTRODUZIONE

Il progetto di ricerca “Zootecnia, produzioni e trasformazioni in Irpinia dopo il 1980” sostenuto dal CeRVEnE (Centro Regionale di Riferimento Veterinario per le emergenze non epidemiche), dall'Osservatorio sul dopo sisma e dalla Fondazione MIdA con il contributo della Regione Campania mira a realizzare una ricognizione sul territorio del Cratere attraverso il confronto con istituzioni e mediatori locali, la mappatura e l'esame di case *histories*, una selezione di “buone pratiche” e l'approfondimento di nodi problematici. Il punto di vista prescelto è quello antropologico, sostenuto dall'apparato metodologico che consente l'analisi di dati raccolti sul campo, attingendo da risultati statistici e analizzati per mezzo dell'osservazione. Un'osservazione non limitata alla durata del progetto, ma forte di esperienze pregresse di frequentazione del territorio e da contiguità con le grandi tematiche di partenza, che possono essere ricapitolate in alcuni grandi filoni di studio: rischio, sviluppo, sistemi di produzione, patrimonio.

Questa ricerca è solo una delle attività attraverso le quali il CeRVEnE dialoga con altre discipline, aprendo la disastrologia veterinaria alla multidisciplinarietà, commutando settori scientifici ad esperienze pratiche, incontri teorici e condivisione di esperienze, gettando un modello applicativo che, dal mio punto di vista, potrebbe e dovrebbe essere seguito anche da altre discipline, soprattutto quelle sociali.

Il lavoro, sotto forma di report, tocca diversi argomenti e momenti districati in quarant'anni cruciali per molteplici aspetti in un'area vasta e multiforme, che può essere letta geograficamente, storicamente, politicamente. Per semplificare, utilizzo il termine “Cratere”, consapevole che ciascun contesto ha maturato esperienze e storie proprie, ponendo maggior attenzione ai comuni classificati in seguito all'emergenza come “gravemente disastri” ma provando a far emergere elementi rilevanti, ad esempio, dal territorio lucano. Il terremoto, infatti, non segue i confini amministrativi ma fa riemergere reti, vie, rapporti tracciati da relazioni di scambio e mutua frequentazione tra comunità, dei quali i tratturi dei pastori, una delle figure che il lettore incontrerà nelle pagine a seguire, sono ancora oggi testimonianza plastica. Il percorso di riflessione critica, però, è suffragato da testimonianze, memorie, racconti reperiti in loco da alcuni allevatori, soprattutto di quella fascia d'età che li rende anche testimoni dei momenti più difficili da ricostruire: i giorni dei soccorsi e dell'inizio di una nuova pagina di storia. Quelle parole e immagini sono assorbite nel testo, così come lo sono i dati, statistici e numerici, alla base del discorso ma non in evidenza. Al contrario, ho deciso, per agevolare il lettore, di far emergere specifiche pagine legislative che hanno prodotto processi di costruzione e ricostruzione di identità locali, ma soprattutto di paesaggi antropici e culturali.

Lo spazio, anche se poco citato, è invece presente in ogni pagina e anche nel titolo. Commutando l'espressione “coltivare il paesaggio”, intendo con “allevare il Cratere” l'insieme di pratiche osservate dagli uomini e dalle donne che, dapprima, si ritrovano a mettere in discussione il proprio sistema-mondo, il rapporto uomo-animale e scelgono se riannodare un filo o lasciarlo andare per sempre per colpa del trauma, e, successivamente, ricostruiscono ex novo, curando una ferita, il proprio sistema-mondo, il proprio rapporto uomo-animale. Allevare il Cratere è sia cura che lasciar andare.

Il report si struttura in una prima parte dedicata alle prime ore dell'emergenza viste attraverso gli occhi degli animali che provano a mostrare lo scatto compiuto proprio a partire dal 23 novembre 1980. La seconda immersione è dedicata ai primi tempi e ai primi interventi, evidenziandone le criticità e i disagi vissuti dagli allevatori che, ammalati o disillusi, si ritrovano a compiere una “mutazione antropologica” inevitabile, che non li abbandonerà più. La terza parte si occupa dei finanziamenti legati alla ricostruzione e delle conseguenze di specifiche scelte politico-legislative sul comparto zootecnico, che negli anni “entra in Europa” e affronta le sorti di altri territori marginali della Penisola. L'ultimo momento di riflessione prende in esame tre casi di patrimonializzazione che vede protagonisti gli animali allevati nel Cratere, individuando prospettive e modelli futuri.

A concludere il lavoro, un'Appendice composta da alcune normative specifiche, elenchi che consentono di leggere il peso specifico delle produzioni zootecniche dei territori coinvolti, alcune schede di aziende incontrate con una galleria di immagini.

Terminando, è doveroso per me ringraziare chi ha permesso che questo lavoro vedesse la luce: Raffaele Bove, Francescantonio D'Orilia, Stefano Ventura, Salvatore Medici. Inoltre, il ringraziamento va anche alle istituzioni che hanno sostenuto questa ricerca: la Regione Campania, il CeRVEnE, la Fondazione MIdA. A tal proposito, si ringraziano in particolare il Direttore del Cripat Pat, Vincenzo D'Amato, il Responsabile della UOD Prevenzione e sanità pubblica veterinaria della Regione Campania, Paolo Sarnelli, lo staff del Polo Integrato. Voglio ricordare l'apporto utile e fecondo, il confronto e la riconoscenza verso i medici veterinari che quotidianamente operano nel territorio e che spesso si ritrovano in prima linea ad essere il tramite tra allevatori e istituzioni. Per ultimo, ma non per ultimo, grazie a chi giorno dopo giorno, continua ad allevare il Cratere, tra mille difficoltà, spesso ereditando saperi e paesaggi da addomesticare.

Questo lavoro è dedicato alla memoria di Barbara Vaccarelli, amica dell'Osservatorio sul dopo sisma e della Fondazione MIdA, venuta a mancare troppo presto. A Barbara, alla sua ricerca appassionata di una ricostruzione giusta, non solo de L'Aquila ma dell'Italia tellurica, immagino che queste pagine interesseranno e apriranno nuove lotte, nuove strade di rinascita.

A chi continua o inizia ad allevare il Cratere, lascio per monito e pegno le parole di Pietro Clemente in "Le parole degli altri. Gli antropologi e le storie della vita": *Come si vede se c'è un posto per il passato questo è il futuro. Certo nel passato non c'è nessun posto per il passato. Nel passato non c'è alcun posto.*

CAPITOLO I

IL TERREMOTO DEGLI ANIMALI

*Io mi sono salvato perché ero lassù in collina, vedete l'ovile?
L'ovile mandeneva tutta la famiglia, mandeneva...*

SUPERSTIZIONI ANIMALI

Appennino Campano-lucano, domenica 23 novembre 1980, un pastore di Sant'Angelo dei Lombardi è nell'ovile che sovrasta la sua casa, sta finendo gli adempimenti della giornata dopo che le ore di un sole inusuale per la stagione lo hanno convinto a pascolare il gregge. Sembra un giorno come gli altri, fino alle 19:34. Da lì e in quell'istante vede la sua casa accartocciarsi, in quelle stanze messe in piedi da un'esperienza migratoria nel Nord Europa c'erano la moglie e la figlia. A distanza di mesi, della sua vita precedente a quel momento fatale, gli restano solamente l'ovile e le pecore (Zaccaro 2020: 44).

Di storie così è ricca la memoria degli irpini, dei terremotati di Campania e Basilicata sconvolti dal terremoto e da ciò che sarebbe arrivato. Anni di scompiglio in un mondo che "accussì và", nel ciclico ripetersi di scosse telluriche e di assenze e presenze della Storia. Per le culture popolari di tutto il mondo, narrazioni, leggende, miti hanno da sempre avuto (e continuano ad avere) il compito di spiegare il determinare delle catastrofi, predirle, dar loro un orizzonte simbolico, averne memoria¹. Si previene e contiene il pericolo di spaesamento attraverso sistemi di rilevamento (e rivelazione) magici e leggendari, attribuendo un epicentro simbolico ai fenomeni, salvaguardando dalle eruzioni della Storia il fatto stesso di vivere in un luogo per contenere i limiti culturali della tragedia in un discorso basato sulla salvezza (Gugg – Dall'Ò – Borriello 2019). Spesso i protagonisti di queste leggende sono gli animali reali o immaginari, che avvertono, annunciano, causano il disastro.

In linea con alcuni approcci della zoosemiotica, le testimonianze raccolte ci parlano di animali sentinella, significanti il pericolo, dal vero o nel tentativo di rintracciare dei segni nel ricordo di quelle ore. Cani ululanti o vacche nervose, galli che cantano e asini recalcitranti popolano le aie di quella domenica pomeriggio². Accanto al caldo inusuale, l'unico avviso di pericolo che, se ben interpretato, probabilmente avrebbe potuto salvare qualche vita arrivava dagli animali addomesticati³, alimentando *ex post* l'idea che quei

¹A riguardo di questa particolare modalità di memoria, in occasione del quarantennale del sisma scrivevo: «Non si può avere memoria di altro che chiediamo alla memoria, di quell'assente idea di prevenzione, ad esempio, perché non si chiamava così, ma era leggende, racconti, miti e manutenzione e trasformazione dolce del paesaggio rurale e paesano» (Valitutto 2020b, p. 23).

²Da molti è stato ricordato il ruolo fondamentale degli animali, soprattutto domestici, per individuare i sepolti vivi sotto le macerie.

³Diversi sono i casi di ricerca di etologi e zoologi sul ruolo premonitore di specifiche specie animali, recentemente un progetto coordinato dal «Max Planck Institute» alle pendici dell'Etna sta verificando che determinati comportamenti di esemplari caprini anticipano il susseguirsi di eruzioni magmatiche (www.corriere.it/cronache/21_settembre_07/sull-etna-dieci-caprette-sentinella-microchip-sensori-ci-

segnali della natura andavano interpretati, seppur ritenuti superstizioni. I pastori irpini colpiti dal terremoto del 1980 non raccontano più, come avevano fatto i loro avi in occasione delle scosse dei secoli precedenti, che la causa di quel movimento ondulatorio e sussultorio sia stata un animale nascosto sotto le montagne (Apolito 1983).

GERARCHIE DELLA SALVEZZA

Occorre, oggi, superare quel filone di narrazione a tratti agiografica che dipinge i paesi terremotati come la culla di un mondo arcaico bruscamente interrotto dal sonno della Storia, rimasti in piedi prima di quella fatidica scossa grazie a chi, testardamente, continuava a zappare e pascolare, intravedendo alcune forme di organizzazione produttiva nelle piccole e medie aziende già attive. Farsi raccontare l'emergenza nell'emergenza della gestione degli animali domestici o delle aziende zootecniche nei giorni della ricerca dei corpi sotto le macerie equivale a scavare in una memoria del disastro scarsamente presa in considerazione che permette di comprendere una sorta di gerarchia della salvezza e di risposta alla catastrofe inedite. Chi e cosa salvare? Cosa rimettere in piedi? Rivolgersi al recupero dei ricordi o a immaginare un futuro continuando ad allevare? Le testimonianze sono diverse fra loro, legate con un nodo stretto al livello della tragedia personale e familiare. Partire da questa consapevolezza scientifica e umana aiuta a decostruire il *cliché* che raffigurava i terremotati "ignoranti", osservare virtualmente centinaia di paesi e campagne prima del disastro e vederli inseriti nella contemporaneità di un'Italia in trasformazione: nonostante la potenza livellatrice dal punto di vista socio-culturale, il terremoto velocizza processi che avevano già tolto dall'isolamento quei territori. A non essere pronto era lo Stato, non i paesi dell'Appennino Meridionale.

I SOCCORSI VETERINARI

«Il modo migliore di ricordare i morti è quello di pensare ai vivi» è il monito conclusivo dello storico discorso che il Presidente della Repubblica tenne agli italiani accusando i responsabili della gestione del primo intervento locale e – soprattutto – nazionale di imperdonabili ritardi. Tanto è stato detto su quei giorni di disorganizzazione, con intere aree raggiunte dai soccorritori quando era oramai terribilmente tardi, su quello scandalo lo Stato fonda una Protezione Civile moderna e si inizia realmente a parlare di prevenzione. Il giorno successivo quel discorso nasce in Italia anche la disastrologia veterinaria. È il 27 novembre 1980, sotto le macerie c'erano ancora, morti o vivi, uomini e animali.

Fu dopo tale "richiamo" che il Prof. Adriano Mantovani ricevette una telefonata dall'allora Direttore Generale dei Servizi Veterinari presso il Ministero della Salute Prof. Luigino Bellani affinché si recasse in Campania per apportare il suo contributo nella gestione dell'emergenza veterinaria.

La squadra di veterinari, composta da studenti e veterinari, si occupò della riorganizzazione dei servizi veterinari, dello smaltimento delle carcasse, della gestione dei cani vaganti; si attivò per il recupero e per il ricovero degli animali per il ripristino delle attività di macellazione degli animali, della raccolta e distribuzione del latte. Da questa esperienza, intorno al Prof. Mantovani si è costruita, negli anni, una scuola di veterinari che, successivamente al 1980, è stata chiamata alle numerose emergenze che hanno colpito l'Italia: terremoti (Marche e dell'Umbria 1997, Puglia

e del Molise 2002, Abruzzo 2009), alluvioni e frane (fiume Po 1994 e 2000, Versilia 1996, Sarno, Quindici e Bracigliano 1998) (Amabile – Bove 2020, p. 142)⁴.

Adriano Mantovani, professore bolognese che rivestirà ruoli di prestigio all'interno delle istituzioni sanitarie nazionali e internazionali (ISS, Consiglio Superiore Sanità, OMS), collabora nelle prime operazioni dei paesi terremotati con Vittorio Carreri, coordinatore dei soccorsi sanitari per conto della Regione Lombardia (Amabile – Bove 2022)⁵.

Le attività della prima emergenza si rivolgono alla gestione della salute pubblica con la rimozione delle carcasse animali dalle macerie di stalle, ricoveri, case. I soccorritori inviati dal Ministero della Salute e dalle Regioni, coadiuvati dalle Aziende Sanitarie Locali, medici veterinari irpini sopravvissuti, esercito, si ritrovano di fronte uno scenario inimmaginabile. Non abbiamo dati statistici a riguardo perché, oltre alle carcasse, il numero di animali d'allevamento colpito perché dispersi, feriti, denutriti rende il conteggio complesso: buona parte del patrimonio zootecnico delle famiglie e delle aziende irpine se lo porta via il terremoto. Una volta pensati ai morti, occorre pensare ai vivi, i capi superstiti necessitano di cure, recinti, ricoveri, foraggio, mangimi. Si verificano, purtroppo, anche casi di abbattimenti, oltre a quelli feriti irrecuperabili, di animali vaganti o randagi, spesso incitati dai sindaci e consentiti da specifiche ordinanze prefettizie.

GLI AIUTI

La gara di solidarietà che sostiene i primi mesi del post terremoto vede attivarsi singoli cittadini, associazioni, istituzioni italiani e stranieri, arrivano nei comuni devastati beni e generi di prima necessità, tende, roulotte, denaro, oltre che migliaia di volontari. Sin da subito si accorge di quanto gli aiuti anche nella primissima fase debbano rivolgersi a far ripartire ciò che era rimasto in piedi: ospedali, scuole, uffici, attività commerciali, laboratori artigiani. Nel periodo intermedio tra l'emergenza e la ricostruzione arrivano disparate forme di sostegno anche per gli animali sopravvissuti. Accanto alle case, sono crollati stalle, fienili, granai, depositi, sotto le macerie ci sono gli animali, i cereali, il foraggio (che le piogge renderanno inutilizzabili), le cucine, che fungevano da laboratori di caseificazione, inutilizzabili: non si può più allevare, anche i capi superstiti faticano a sopravvivere. Lentamente si riorganizzano le stalle e si allestiscono recinti, capannoni e ricoveri provvisori accanto alle roulotte, con i pacchi alimentari giungono anche foraggio e mangimi, come chi aveva visto la propria famiglia decimata e trova ospitalità dai parenti il bestiame e gli animali domestici senza padroni sono affidati a chi riesce a prendersene cura. Forme parallele di mutuo soccorso tra uomini e animali. Tra i casi più citati dalle cronache giornalistiche dell'epoca vi è l'ospitalità offerta dai conventi francescani della provincia di Salerno a decine di animali superstiti e ai volontari zoofili dell'ENPA accorsi da tutta Italia. Si assiste alla delocalizzazione anche a livello locale con la nascita di stalle sociali che in alcuni comuni radunano soprattutto bovini, generando dinamiche simili al rifiuto di tante famiglie a trasferirsi negli alberghi della costa⁶. Superata la fase dei soccorsi

⁴ Per ascoltare il racconto di quei giorni dalla voce del prof. Adriano Mantovani, è consultabile online un'intervista realizzata dal CeRVEnE all'indirizzo: <https://www.youtube.com/watch?v=bDb2EVuN0zk> (ultima consultazione 08.05.2022).

⁵ Il 23 Novembre 2018 presso l'abbazia del Goleto di Sant'Angelo dei Lombardi è stato organizzato dal CeRVEnE un summit che, tra le tematiche affrontate, ha messo in luce anche il ruolo sul campo dell'equipe lombarda, i risultati dei lavori sono consultabili all'indirizzo: https://www.cervene.it/wp-content/uploads/2018/02/il-cervene4_web.pdf (ultima consultazione 08.05.2022).

⁶ «Ogni giorno Mario parte al mattino presto con la sua Fiat 500, visita 5 o 6 casolari: il suo aiuto non è solo quello di un medico veterinario, una prestazione professionale come un parto, una visita zoiatrica. Spesso

e con i primi accampamenti provvisori nati contigui alle stalle rimaste in piedi, si assiste al fenomeno contrario, una serie di donazioni di capi di bestiame a sostegno delle attività agricole che provano a riorganizzarsi⁷. L'arrivo di nuove razze bovine, suine, caprine, ovine accelererà la scomparsa di capi animali di interesse zootecnico autoctoni, fenomeno avviato già nei decenni precedenti.

il suo è un sostegno psicologico a quei contadini che non vogliono muoversi, non vogliono portare i loro animali nella stalla sociale di Oliveto Citra, perché è troppo lontana e loro vogliono rimanere lì dove sono nati (quante volte abbiamo incontrato questa situazione negli anni a seguire, la gente non vuole andare in riviera in albergo, vuole restare a casa propria, continuare a vivere come ha sempre fatto)» (Cassina 2018, p. 4).

⁷ A titolo esemplificativo, si ricorda la donazione di 88 mucche direttamente dalla Svizzera: https://www.tvsvizzera.it/tvs/terremoto-del-1980_mucche-e-roulottes-per-l-irpinia/46338304 (ultima consultazione 08.05.2022). Specularmente, gli allevatori irpini sono stati protagonisti, insieme alle associazioni di categoria, di analoghe iniziative a sostegno di comunità colpite da altre calamità naturali, si ricorda la partenza alla volta di Cascia e Valle Castellana (città del Centro Italia colpite dal terremoto nel 2017) di cinque tir carichi di fieno e granaglie, per un totale di oltre 500 quintali.

CAPITOLO II

DA PASTORI A ALLEVATORI

Già la prima scossa ha selettivamente distrutto, come a tutti è noto, colpendo le case vecchie, povere e quelle nuove di zone povere. Ma la successiva "ricostruzione" è in direzione dell'eliminazione delle fasce sociali eccentriche, dei modi produttivi marginali, delle isole culturali "altre". La ricostruzione, come bene economico-culturale è in funzione di una razionalizzazione dell'intreccio di potere locale e centrale, gravata di una potente ipoteca di assistenzialismo.

RICOSTRUZIONI

L'antropologa Mara Benadusi, commentando queste parole di Paolo Apolito (Apolito 1981: 11 - 12) scrive:

D'altronde, ad un anno appena dal furore tellurico del 23 novembre, l'antropologo Paolo Apolito già vedeva in uno sforzo autodiretto di «saldatura» tra il passato (di una cultura contadina «sovracomunitaria») e il presente (incarnato dalle forze collettive di base dopo il sisma) un'opportunità mancata che rischiava di alienare per sempre le continuità storico-culturali e i meccanismi di rivitalizzazione dell'identità locale (Benadusi 2020: 145).

Le conseguenze della ricostruzione sul sistema economico-socio-culturale delle aree più colpite, di quelle contigue e della Nazione sono state analizzate attraverso la lente politico-economica, giornalistica, sociologica, antropologica, storica⁸.

Nella stessa considerazione complessiva sul terremoto dell'Irpinia c'è una discordanza tra chi punta il dito contro gli scandali, gli sprechi e la cattiva gestione dei finanziamenti e chi ha subito la perdita di luoghi, persone, abitudini e ha dovuto reinventare il proprio rapporto con lo spazio circostante e nuove logiche di sviluppo (Ventura 2021: 4 - 5).

Dei due filoni di analisi e narrazione, spesso intrecciati, è intriso il racconto della ricostruzione post sisma. A volte, non riuscendo a distaccarsi dalla denuncia o dalla nostalgia, si è parlato spesso di "irruzione della modernità", "arrivo criminale del cemento", "trasformazione antropologica"... È sotto gli occhi di qualunque osservatore che i paesi del Cratere non sono più quelli ante terremoto, sono cambiate le forme, l'organizzazione urbanistica, le campagne, le case. Insieme ai paesi sono cambiati i "paesani", gli abitanti, i costruttori culturali (La Cecla 2021)⁹. Il focus di questa ricerca ha l'obiettivo di leggere

⁸Tra i contributi più recenti: Gribaudo, Mastroberti, Senatore 2021; Falconieri, Fichera, Valitutto 2020; Moscaritolo 2020; Picone 2020; Ventura 2020a; Ventura 2020b.

⁹Assumere il paesaggio come processo culturale significa pensarlo come luogo costruito, processo percettivo di rappresentazione, organizzazione e classificazione dello spazio; guardare allo spazio come una modalità per ordinare l'esperienza, contesto riepilogativo dei diversi poli delle relazioni sociali, tra aspettative, potenzialità e dinamiche sociali e culturali, in sintesi identitarie, di una determinata comunità

questo cambiamento seguendo le vicende e le storie di una categoria: uomini e donne che vivono con e grazie agli animali, che ne trasformano i prodotti, che contribuiscono a distribuire alimenti, che costruiscono il paesaggio allevando il cratere.

FORESTICI E PAESANI

La prima distinzione, essenziale per procedere, è evidenziare quanto parlare di animali d'allevamento in Irpinia comporti l'analisi di due modalità diverse di organizzazione del lavoro: da un lato i pastori e vaccari nomadi o insediati in montagna, dall'altro i piccoli e medi agricoltori o impiegati in altre mansioni che associano al lavoro principale la produzione zootecnica. La frequentazione abituale o meno delle dinamiche comunitarie, le caratteristiche degli insediamenti, la struttura stessa degli allevamenti (numero di capi di bestiame, autoconsumo domestico o vendita, forme e modalità dei ricoveri, specializzazione o produzione differenziata ecc.) rendono plastico quanto parlare genericamente di allevatori comporti necessariamente una differenziazione critica dei sistemi economici di sussistenza.

I forestici e i paesani, anche quando le forme del nomadismo dei primi sono stagionali o limitate, rappresentano due poli di stampo economico-culturale opposti, spesso in conflitto. I pastori e i vaccari, ritenuti ancora più "rozzi" degli stanziali che avevano maggior possibilità di contatto con la formazione scolastica, diventano i rappresentanti della produzione animale, escludendo spesso dalle ricerche e dagli studi tutta quella gamma varia e assortita di produzioni domestiche, diffuse capillarmente nei paesi colpiti dal terremoto. La chiave di lettura utile per comprenderlo è proprio la casa che si sbriciola con la scossa, non solo perché ancora nel 1980 l'abitazione (nel centro urbano o nelle campagne circostanti) era ancora divisa equamente tra uomini e bestie, ma, soprattutto, gli eventi della ricostruzione testimoniano l'attenzione o meno verso gli spazi destinati agli animali: spesso la metratura della stalla viene assorbita per costruire una stanza in più. La differenza, però, può essere anche più profonda, interpretata attraverso un rapporto diverso con i luoghi.

I pastori nella nostra memoria orizzontale erano considerati sempre *furastieri* quando non addirittura, per lo stile di vita che conducevano, *forestici* (dial., "coloro che stanno fuori"). Dormivano all'aperto in continuo contatto con gli armenti e le regole, le necessità inderogabili della natura. In continuo movimento e senza un luogo¹⁰.

Le case dei forestici, ancora sul finire degli anni '70, sono essenzialmente le montagne dell'Appennino Campano-lucano, nonostante la sedentarietà sia sempre più presente nelle loro vite e i danni subiti al proprio patrimonio edilizio rurale, sono coloro che resistono, resilienti alle enormi difficoltà dei primi tempi. Questa lettura, ravvisata nelle testimonianze raccolte, racconta molto di chi e come continuerà a pascolare ed allevare, noncurante o non attratto dalle promesse rassicuranti della ricostruzione. Così, nonostante gli stravolgimenti post-bellici, il boom economico, l'emigrazione che avevano già influito pesantemente, viene ad assottigliarsi sempre di più il numero di quelle famiglie che coniugano agricoltura ad allevamento, lasciando spazio alla specializzazione della

(Libertini 2000). In questa prospettiva l'identità non più, in tutta evidenza, una proprietà sostantiva, quasi naturale, di un gruppo sociale, ma una sorta di "cantier aperto" costantemente in costruzione (Dei 2004).

¹⁰ La definizione è di Ivan Di Palma, tratta da: <http://www.ruralhub.it/2015/10/29/il-cammino-silenzioso-terza-tappa> (ultima consultazione 08.05.2022). Per analisi di carattere storico sul fenomeno nell'area irpina si rimanda a: Abete 2017; Ivone 2001.

produzione. Il 1981 è l'anno chiave per comprendere perché, anche allevatori stanziali ben avviati, decidono di dedicarsi a ricostruire prima le case e poi, eventualmente, le stalle.

STALLE NEI PREFABBRICATI

Dalle testimonianze raccolte da anziani allevatori, attivi già in quegli anni, o dai loro figli, senza distinzione tra aziende medie o grandi, è emerso nell'arco del primo anno di post terremoto il verificarsi di un fenomeno di cui si è tenuto poco conto: la svendita dei capi. Soprattutto nelle fasi iniziali, con tutte le difficoltà di gestione connesse, destinati ad allevamenti di altre regioni o ai macelli, un numero cospicuo soprattutto di bovini è stato acquistato a prezzi non di mercato, costringendo a scelte difficili i proprietari che, a volte, si sono visti dimezzare le entrate. In molti paragonano queste svendite come il risultato di un sistema organizzato, di stampo criminale, che crea un vero e proprio cartello, approfittando della crisi.

Accanto alle prime demolizioni delle case, le stalle miracolosamente in piedi, spesso costruite con materiali di risulta pezzo per pezzo quando le condizioni economiche lo consentivano, si sbriciolano. Così accade per i ricoveri di fieno e cereali, gli alimenti per gli animali sono spesso custoditi sotto teli di plastica o lamiere che poco fanno contro la pioggia. La produzione di foraggio, grano, orzo, granone, nonostante gli sforzi caparbi e coraggiosi e alcuni aiuti specifici ma insufficienti al comparto, risente notevolmente delle difficoltà della semina e della mietitura, tanti mezzi agricoli per le lavorazioni sono inutilizzabili, il reperimento delle sementi è complicato, si piangono ancora i morti e la vita sospesa di una ricostruzione non ancora immaginata rallenta quella prospettiva di futuro propria della coltivazione.

Le prime stalle semifisse donate da istituzioni (Ente di sviluppo, Comunità Montana) o associazioni di categoria e composte da pannelli prefabbricati in metallo e legno arrivano nelle campagne con moltissimi mesi di ritardo, laddove restava qualche risparmio si era già riusciti a metterne su qualcuna alla buona. I ricoveri donati, in realtà, non sono adatti allo scopo, piccole e con diverse aperture dovute alla necessità di montarle, non consentono agli animali, soprattutto ai più piccoli o a quelli da latte, di stare al caldo necessario. Vengono chiamate "frigoriferi".

Accanto a queste difficoltà, bisogna considerare anche la questione della precarietà abitativa: le prime casette prefabbricate sono montate in ritardo, non consentendo alle famiglie di iniziare una quotidianità che le accompagni verso la fine dell'emergenza.

Le fasi preliminari della ricostruzione, con rallentamenti burocratici e l'insinuarsi delle prime avvisaglie di una controversa gestione tecnico-politica, penalizzano le case sparse: i contadini non hanno i mezzi per coinvolgere geometri o ingegneri nella progettazione o nella stima dei danni, questo gap spingerà, ad esempio, la Regione Basilicata a centralizzare, con progetti ad hoc, la ricostruzione nelle campagne svincolandola dagli uffici tecnici comunali.

In questa lacuna temporale piena di difficoltà sono in tanti a decidere di abbandonare il lavoro zootecnico.

MURATORI E OPERAI

Case da abbattere, rovine da rimuovere, piazzali da stendere con il cemento, villaggi di prefabbricati da montare, molti pastori o agricoltori decidono di cambiare mestiere. L'esplosione della richiesta di braccia da cantiere trova risposta, soprattutto nei più giovani. Parallelamente all'emigrazione, l'inserimento in ditte edili, molte delle quali

forestiere, è la risposta per chi non è più in grado di svolgere il lavoro precedente, soprattutto nei comparti agricolo e zootecnico. Mentre gli uomini forniscono braccia alla ricostruzione o vanno via, restano accanto agli animali soprattutto i più anziani e le donne. C'è da dire che molto spesso si assiste al doppio lavoro di chi di giorno fa il muratore e la sera il contadino o l'allevatore, lasciando comunque i compiti principali alle mogli che spesso diventano, anche per fini fiscali, titolari dell'azienda.

Parallelamente al boom edilizio e alle organizzazioni "dal basso" del mercato del lavoro, si avvia la fase dello sviluppo d'impronta statale: arriva in Irpinia il sogno industriale.

Nel dibattito che anticipò la legge di ricostruzione (la 219/80) tutti sembravano d'accordo sul fatto che la ricostruzione urbanistica da sola non bastasse; era necessario un piano per lo sviluppo e il lavoro che risolvesse le sorti di questi territori e che li ricompensasse in parte della storica arretratezza (Simonetti – Ventura 2011: 88).

Sulle vicende alterne degli insediamenti industriali nelle aree del cratere è stato scritto molto, inserendosi nel dibattito sull'arretratezza del Mezzogiorno e le politiche industriali contemporanee¹¹, accanto agli scandali ci sono i morti, parallelamente ai licenziamenti ci sono le proteste degli agricoltori. Spesso si dimentica che il sogno industriale ha tolto terreno fertile allo sviluppo rurale, espropriando campi e pascoli, intervenendo bruscamente nel paesaggio agricolo, compromettendo intere aree con cemento e scarichi. Qui, però, è interessante evidenziare come le istituzioni nazionali, locali e sindacali abbiano puntato a far rinascere le aree terremotate non sostenendo le aziende agricole e zootecniche o le imprese artigiane o industriali già attive, ma rivolgendosi alle grandi aziende, che troppo spesso vanno via presto. Richiamati dalle sirene di questo sogno, ci sono anche ex lavoratori della terra o con gli animali che spesso, senza formazione adeguata, per poter timbrare il cartellino necessitano dell'aiuto della politica.

L'esigenza di un'entrata mensile fissa, ristrutturata (come fa l'emigrazione) le aziende che sopravvivono, adeguandosi a ritmi di produzione familiare, impedendo specializzazioni o sperimentazioni. In questi anni, nonostante i proclami, le proposte, gli studi di Università e centri di ricerca, il comparto rimane sospeso, attendendo, come con gli uomini che ritornano dal cantiere o dalla fabbrica e entrano nella stalla, l'iniezione di nuovi aiuti e sovvenzioni.

Inizia, lentamente, un cambiamento epocale, caratterizzato dal progressivo abbandono di quell'economia di autoproduzione che vedeva gran parte delle famiglie, anche piccolo

¹¹ Si segnalano in particolare Aa.Vv. 2011; Petrillo 2015.

La regione Campania individuò le aree di S. Mango sul Calore, Calaggio, Porrara, Lioni-Nusco-S. Angelo dei Lombardi, Conza, Morra De Sanctis, Calitri, Calabritto in provincia di Avellino, Oliveto Citra, Contursi, Palomonte e Buccino nel salernitano. La regione Basilicata individuò le aree di Nerico, Valle di Vitalba, Baragiano, Balvano, Tito, Isca Pantanelle, S. Nicola di Melfi e Viggiano.

«Il programma di sviluppo industriale contenuto nell'articolo 32 della legge 219 prevedeva due linee di intervento: da un lato l'infrastrutturazione interna ed esterna delle aree e dall'altro la concessione dei contributi (a fondo perduto) per le industrie beneficiarie. Il decreto che stabiliva le modalità di ammissione e di erogazione dei contributi vide la luce il 26 maggio 1982 e prevedeva contributi pari al 75% del totale della spesa necessaria per realizzare gli stabilimenti. Una seconda tranche di domande furono poi esaminate in base alla legge 120/87, con il preciso intento di accelerare e indirizzare meglio gli interventi. Dal 1985 in poi (la prima iniziativa produttiva entrata in produzione risale proprio al 1985, l'Eurosodernic, a Conza della Campania, che doveva produrre apparecchiature elettroniche) le aree industriali si andarono riempiendo di capannoni e i lavoratori assunti aumentavano progressivamente, anche se con un ritmo abbastanza lento. Tuttavia, tra il 1985 e il 1991 aprirono 46 aziende, altre sette hanno aperto i battenti nel 1992 (anni in cui si sono verificati due fallimenti); la punta massima di imprese attive fu registrata nel 1994 (57 aziende), mentre dal '94 al '97 non è stata avviata nessuna nuova azienda» (Simonetti – Ventura 2011: 89).

borghesi, dedicarsi agli animali domestici per ricavarne carne, prodotti caseari e tutti i derivati. Lo si vede dai progetti presentati agli uffici tecnici comunali: al posto delle stalle si preferisce ricostruire le case, i depositi agricoli diventano abitazioni in cemento armato, i metri quadri del piano terreno o degli ambienti attigui alla dimora distrutta abitati da galline, conigli, pecore, capre, mucche, vitelli, cavalli, asini assorbiti per mettere su un salotto più grande o una tavernetta. Solo alcuni "pastori", coloro che si occupano per mestiere delle produzioni zootecniche, si specializzano e diventano allevatori. Questa specializzazione non è solo giuridica, dovuta alla ristrutturazione o alla conversione di aziende preesistenti, scampate in parte alla distruzione, ma anche nascita di nuove esperienze e realtà imprenditoriali nel settore. Si tratta di un cambiamento dovuto a un nuovo riconoscimento, tanto che su un altro piano rispetto alle figure della ricostruzione (geometri, architetti, ingegneri, imprenditori edili, muratori, intermediari tecnico-politici), possiamo annoverare anche gli allevatori, che spesso autonomamente resistono al canto delle sirene di una nuova idea di sviluppo e occupazione.

CAPITOLO III

DALLA 219 AI PSR

“In Irpinia stava crollando tutto ma Roma diceva niente allarmi.”

UNA PIOGGIA DI SOLDI

Nelle culture agro-pastorali la pioggia che segue periodi di siccità è sinonimo di rinascita, se arriva piano. Dopo anni di dimenticanza, trascuratezza, perifericità, decine e decine di paesi di cui non si conoscevano né nomi né storie entrano violentemente nelle cronache giornalistiche, nei discorsi pubblici, nei dibattiti politici. Occorreva ricostruire quella parte d'Italia riemersa dalle macerie e la politica nazionale destinò cifre impressionanti, a volte senza neppure guardare, quando e come fossero spesi. Degli sprechi, degli scandali, delle ombre e delle condanne (sui responsabili e sul futuro dei terremotati) si è detto tanto, ma si è imparato poco (Benadusi 2020). Poi a un certo punto, le parole di Ciriaco De Mita sulla disattenzione di Roma nei momenti iniziali della tragedia, riescono a raccontare anche alcune delle conseguenze politiche e giudiziarie che la Prima Repubblica subì¹².

Quali sono state le ricadute di questa pioggia di finanziamenti a fondo perduto per le vite dei pastori e allevatori irpini?

Occorre partire dallo strumento legislativo principale che struttura la ricostruzione post terremoto 1980: la Legge 219/81.

Art. 18. Interventi nel settore agricolo.

Le Regioni provvedono, a mezzo di delega agli enti locali ed alle comunità montane, con procedure semplificate da definire con propria legge, agli interventi nel settore agricolo di cui alla L. 25 maggio 1970, n. 364, e successive modificazioni, ivi comprese le opere di irrigazione, nonché agli interventi per lo sviluppo del settore, avvalendosi delle risorse finanziarie assegnate dal CIPE ai sensi del precedente art. 4.

Nell'ambito degli interventi di cui al precedente comma le Regioni possono prevedere, per il ripristino delle strutture aziendali e degli impianti collettivi di raccolta, conservazione, trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli e zootecnici, la concessione di contributi nella misura massima pari all'intera spesa riconosciuta.

Art. 19. Piccola proprietà contadina.

A favore di titolari di aziende agricole costituite con finanziamenti della Cassa per la formazione della piccola proprietà contadina, anche per il tramite degli enti regionali di sviluppo agricolo ai sensi degli articoli 12 e 13 della L. 26 maggio 1965, n. 590, ed assegnate con pagamento rateizzato del prezzo, che abbiano subito danni nelle strutture aziendali tali da comportare interventi di ripristino e di riattamento delle strutture stesse, le rate corrispondenti possono essere sospese sino a 5 anni e la relativa scadenza potrà essere differita per il corrispondente numero di rate, a decorrere dalla scadenza dell'ultima rata prevista, senza maggiorazione del tasso di interesse.

¹² Intervista comparsa su “La Repubblica” del 21 novembre 2020: https://napoli.repubblica.it/cronaca/2020/11/21/news/de_mita_in_irpinia_stava_crollando_tutto_ma_roma_diceva_niente_allarmi_-300903998/ (ultima consultazione 08.05.2022).

La Cassa per la formazione della piccola proprietà contadina è autorizzata a compiere operazioni di acquisto e di rivendita, con tasso di interesse ridotto al 2 per cento, in favore di coltivatori diretti, affittuari, mezzadri, compartecipanti e braccianti, singoli od associati in cooperative agricole regolarmente costituite, che risultavano residenti nelle zone terremotate ed ivi esercitavano la loro attività lavorativa al momento del sisma, i quali intendano ampliare ovvero costituire imprese coltivatrici nelle zone colpite dal terremoto o in zone contermini.

Per gli stessi acquirenti le spese inerenti al ripristino o alla realizzazione delle indispensabili opere di miglioramento fondiario a servizio dei terreni acquistati potranno essere dalla Cassa stessa conglobate nel debito contratto per l'acquisizione dei terreni.

Nel caso in cui gli assegnatari intendano avvalersi per l'esecuzione delle stesse opere di mutui a tasso agevolato, la Cassa è autorizzata apprestare fidejussioni agli istituti di credito concedenti il mutuo fino alla concorrenza del relativo importo di spesa ritenuta ammissibile dagli organi tecnici regionali.

Art. 20. Garanzia per le operazioni di credito agrario.

Tutte le operazioni di credito agrario previste dalle leggi nazionali e regionali sulla ricostruzione effettuate a favore di coltivatori diretti, affittuari, mezzadri, coloni o compartecipanti, lavoratori della terra, singoli o associati, cooperative agricole, enti cooperativi e loro consorzi, associazioni dei produttori, sono assistite dalla garanzia sussidiaria del fondo interbancario di garanzia di cui all'articolo 36, escluso l'ultimo comma, della L. 2 giugno 1961, n. 454, e successive modificazioni.

A questa base legislativa, vanno aggiunte integrazioni fondamentali per comprendere cosa sarebbe successo: l'art. 1 ter del [D.L. 26 giugno 1981, n. 333](#).

Sono ammesse a contributo in conto capitale, fino all'intero ammontare, le opere di ricostruzione delle pertinenze agricole adibite a ricovero del bestiame, degli attrezzi e a fienile. Ai coltivatori diretti è assegnato un contributo in conto capitale pari all'intera spesa necessaria da determinarsi sulla base di quanto previsto nei commi precedenti sia per l'abitazione rurale sia per una sola unità immobiliare sita al centro abitato, non occupata da persona diversa dal proprietario alla data del 23 novembre 1980.

La ricaduta nelle campagne dei paesi terremotati fu impietosa.

Da un lato si assistono ad alcune demolizioni sommarie di pertinenze agricole con l'auspicio di assorbirne la metratura nella nuova abitazione, fu così che la quasi totalità del patrimonio architettonico rurale fu compromesso, sparirono le tradizionali costruzioni connesse alle attività agricole e zootecniche. Nel nuovo paesaggio rurale del Cratere sparirono anche stalle, depositi, fienili, assorbiti nell'abitazione principale: villette di campagna in cemento e marmi pregiati al posto di case in pietra e pertinenze in legno.

In secondo luogo, la rapidità istruttoria dei contributi in zone rurale e i ritardi sui PGR e Piani di Recupero, disseminò interi territori di case sparse e acuì i contrasti tra chi, in paese, subiva ritardi e rallentamenti che gli impedivano di abbandonare definitivamente i prefabbricati e chi, in campagna, in pochi anni riuscì a riavere la propria casa.

La propagazione in contesti territoriali specifici della modalità insediativa delle case sparse, oltre alla cementificazione intensa di disparate aree rurali non a scopi agricolo-zootecnici, ha prodotto una serie di conseguenze socio-relazionali che reggono ancora oggi specifiche comunità. A titolo esemplificativo, si elencano i principali punti "causa/effetto" di questo fenomeno urbanistico:

- il Centro storico (fragile e scomodo, teatro della distruzione e della morte con cui fare i conti) considerato che il terremoto può certamente ritornarvi non fornendo le vie di fuga che una casa «disseminata nello spazio» garantisce, subisce un progressivo definitivo abbandono;
- la fuga dal Centro storico velocizza il fenomeno di abbandono preesistente fornendo (più speditamente rispetto alle pastoie burocratiche della ricostruzione «com'era

dov'era») risorse materiali per la costruzione di nuove case fuori sito, autorizzata dall'assenza di un piano urbanistico e da escamotage tecnico-amministrativi (complessi produttivi);

- le case e le costruzioni rurali, distrutte o lesionate, sono ricostruite con un aumento di volumi esorbitante;
- la nuova casa, più della necessità di ricostruire il paese, è argomento centrale degli scambi elettorali, relazioni di potere, alleanze;
- troppo spesso si abbandonano le case di origine perché nuove case in cemento armato e più comode rispondono a nuove necessità di sicurezza e di abitabilità;
- le frazioni rurali si arricchiscono di nuove case pur mancando i servizi (strade asfaltate, illuminazione pubblica, rete fognaria);
- la centralità della casa e della vita domestica ha la meglio sulla vita e sugli spazi pubblici (relazioni di vicinato compromesse, assenza di una piazza, il santo patrono non si festeggia ecc., azioni di volontariato e manutenzione limitate);
- logiche territoriali divisive (già avviate negli anni del boom economico) non consentono la ricomposizione del tessuto comunitario, sfilacciato definitivamente.

DA ROMA ALL'EUROPA

L'Europa, dalla CEE alla UE, ha avuto un impatto estremamente rilevante sulle politiche agricole nazionali dei singoli Paesi membri, in particolare nei contesti periferici dove si indirizza in maniera precipua.

Nel 1962 venne approvata per la prima volta la PAC, la Politica Agricola Comunitaria, volta a sostenere gli agricoltori europei con finanziamenti derivati dai bilanci CEE e avendo come scopo primario la stabilizzazione dei prezzi e quindi del mercato della CEE.

La PAC ha influenzato in maniera radicale le attività agricole e il benessere degli agricoltori, non riuscendo sempre a interpretare le esigenze dei singoli contesti locali che, mal rappresentati, si ritrovano a subire conseguenze disastrose di scelte o programmazioni poco aderenti alle diverse problematiche, ne sono un esempio le quote latte e i sostegni al comparto zootecnico.

Negli anni '80 vennero proposte le prime riforme della PAC, principalmente poiché rappresentava oramai il 70% delle spese totali della CEE, anche per il supporto allo smaltimento delle produzioni eccedenti. Per ridurre le spese e stabilizzare i mercati vennero intraprese alcune politiche di limitazione alle produzioni come le *quote latte*, nel 1984, e il principio di corresponsabilità, dove gli agricoltori partecipavano economicamente allo smaltimento delle eccedenze; insieme ad altri sistemi di controllo come gli stabilizzatori finanziari, utili a mantenere i prezzi calmierati.

Nel 1992 con la Riforma MacSharry vennero accolte queste necessità, vennero ridotti i prezzi garantiti, aumentando la competizione con quelli mondiali, tale riduzione veniva compensata con un sostegno al reddito (pagamenti compensativi), non collegato alla produzione ma subordinato all'obbligo di lasciare una porzione di terreno a *set-aside*, ossia a riposo. Per rendere le idee più chiare si dice che si è passati da pagamenti accoppiati (collegati alla produzione) a pagamenti parzialmente accoppiati (collegati a superficie e capi di bestiame). Tale riforma portò una maggior sensibilità nell'ambito agricolo, con maggiore attenzione alle risorse naturali, alla protezione ambientale e ai prodotti di qualità; nacquero in questo periodo le certificazioni Dop e Igp e cominciò ad essere adottata l'agricoltura biologica.

La stagione di programmazione agricolo-zootecnica, animata dalla Comunità Europea con cooperanti ministeri e regioni, vede interventi anche nell'Appennino Campano-lucano: nascono i primi grandi stabilimenti zootecnici la cui produzione guarda non solamente ai

mercati locali ma anche ai mercati nazionali e continentali. La stagione del sogno delle grandi distribuzioni, con la crisi che porta con sé l'impoverimento dei saperi locali, compromette in maniera profonda il comparto che si riscopre fragile, in balia di leggi economiche e di mercato difficili da governare: dalle quote latte alla sostituzione di razze autoctone, dalla produzione di derivati non dialoganti con le tipicità locali ai capi d'importazione che "dopano" le compravendite.

Questo periodo coincide con la controversa macchina della ricostruzione a pieno ritmo, l'esplosione (anche mediatica) delle indagini giudiziarie e con le prime fabbriche chiuse: quando il boom delle elargizioni statali arriva all'apice anche il sistema zootecnico si ritrova sul ciglio di un burrone dal quale prova a salvarsi arretrando. La conversione della legislazione comunitaria, i mutamenti delle richieste degli acquirenti, la costruzione di una narrativa turistica che ripesci nel passato per promuovere il presente, spinge molti allevatori a recuperare cosa rischiava irrimediabilmente di perdersi. Il "ritorno" degli ultimi anni, letto attraverso le storie delle nuove aziende, alcune messe in piedi da chi quella scossa non l'ha vissuta direttamente ma indirettamente, trasversalmente agli stravolgimenti socio-culturali della ricostruzione, racconta un processo in atto anche nel campo agricolo in divenire (Aa.Vv. 2015).

NUOVE REGOLE, NUOVI ATTORI

Tracciare una breve storia della legislazione inerente le produzioni animali¹³ nel contesto specifico di indagine sarebbe utile per comprendere quanto l'arrivo dall'UE e da Roma di nuove regole di natura igienico-sanitaria, legislativa e di sostegno finanziario abbiano definitivamente compromesso la platea di riferimento: chi in Irpinia alleva.

Per sommi capi, l'allontanamento verso forme di produzione domestica (testimoniata dalla scomparsa con la ricostruzione degli ambienti legati alla zootecnia e da nuovi "sogni" occupazionali) trova un'ulteriore spinta dalla burocratizzazione e dai controlli sempre più capillari che regolamentano, ad esempio, la macellazione, la trasformazione e la caseificazione domestica. Sempre meno famiglie del Cratere allevano animali, le conseguenze di questo rallentamento delle modalità di autoproduzione domestica sulle forme di scambio e acquisto economico, sull'alimentazione, sulla gestione e conoscenza delle aree agricole sono sotto gli occhi di tutti. Parallelamente si assiste, come si è visto,

¹³Nel 2000 lo sviluppo rurale è stato introdotto come secondo pilastro della PAC nell'ambito della riforma "Agenda 2000", con cui sono state riunite in un unico quadro comune varie misure strutturali e territoriali preesistenti. I paesi dell'UE attuano i finanziamenti del FEASR attraverso i programmi di sviluppo rurale (PSR). I PSR sono cofinanziati dai bilanci nazionali e possono essere preparati su base nazionale o regionale. Mentre la Commissione europea approva e vigila sui PSR, le decisioni relative alla selezione dei progetti e alla concessione dei pagamenti vengono prese dalle autorità di gestione a livello nazionale o regionale.

Ciascun PSR deve essere finalizzato a realizzare almeno quattro delle sei priorità del FEASR:

- promuovere il trasferimento di conoscenze e l'innovazione nel settore agricolo e forestale e nelle zone rurali;
- potenziare la redditività e la competitività di tutti i tipi di agricoltura e promuovere tecnologie agricole innovative e la gestione sostenibile delle foreste;
- favorire l'organizzazione della filiera alimentare, il benessere degli animali e la gestione dei rischi nel settore agricolo;
- incoraggiare l'uso efficiente delle risorse e il passaggio a un'economia a basse emissioni di carbonio e resiliente al clima nel settore agroalimentare e forestale;
- preservare, ripristinare e valorizzare gli ecosistemi connessi all'agricoltura e alle foreste;
- promuovere l'inclusione sociale, la riduzione della povertà e lo sviluppo economico nelle zone rurali.

Durante il periodo 2007-2013 la politica di sostegno allo sviluppo rurale si è trasformata, passando dagli aiuti per l'aggiustamento strutturale a misure che riflettono meglio la molteplicità dei ruoli dell'agricoltura in un contesto rurale più ampio. La politica ha posto un maggiore accento sull'attuazione di una strategia coerente per lo sviluppo rurale in tutta l'UE.

alla nascita di nuove esperienze che seguono altri modelli puntando sulla quantità, sui miglioramenti tecnologici, sulla sperimentazione di nuove varietà e razze animali (ad esempio le bufale) e di prodotti finali (ad esempio la gran quantità di formaggi aromatizzati). Trasformazioni repentine, non irreversibili, ma dal forte impatto sul comparto che si avvalgono di nuove forme di finanziamento e sostegno.

La stagione dei PSR (dal 2007) vede l'avvio di una serie di azioni a sostegno di diverse attività per iniziare o implementare l'azienda zootecnica verso politiche di sostenibilità ambientale o sviluppo tecnologico: differenziazione dell'offerta, benessere degli animali, biologico ecc. A livello territoriale nascono i GAL (Gruppi di Azione Locale) che uniscono istituzioni, associazioni e produttori nella programmazione e individuazione degli interventi¹⁴. Dopo gli specialisti della ricostruzione entrano in campo, nello scenario pubblico, quelli della progettazione e rendicontazione; con la ripetizione di analoghe dinamiche politiche, tra luci e ombre, con chi riesce ad avere più occasioni e chi meno, ancora una volta ad alimentare la disparità è la legislazione. O, in alcuni casi, l'affidamento fiduciario a un referente politico o a un tecnico, come avvenuto con i fondi della ricostruzione.

È dagli anni 2000 che si assiste alla progressiva specializzazione di determinati territori che, per motivazioni di carattere orografico, climatico, storico-sociale ed economico, puntano a produzioni mirate, avviando processi di identizzazione, non solo allo scopo di inserirsi nel mercato (marchi, riconoscimenti, PAT, circuiti) ma nel ridisegnare i territori, per l'ennesima volta, dopo quella frattura rappresentata dal sisma.

Riprendendo Enzo V. Alliegro, dopo una crisi qual è stata la scossa e la successiva ricostruzione, le comunità del Cratere si adoperano, più o meno guidate o influenzate, nel ricollocarsi.

Nei (non)luoghi di crisi, se una identizzazione si avvia al tramonto, una nuova già si coglie all'orizzonte nei suoi tratti promiscui e inevitabilmente sincretici. Il tutto naturalmente in ambiti spaziali attraversati da dinamiche di potere, di dominio e di egemonia politica, economica e culturale volte al controllo dello spazio fisico quanto di quello immaginifico, di cui le identità si nutrono (Alliegro 2016: 28).

¹⁴Con dinamiche e vicende politiche interne differenti, si segnalano nell'area di interesse: GAL Irpinia, GAL Irpinia Sannio, GAL Serinese Solofrana, GAL Partenio, GAL I Sentieri del Buon Vivere.

CAPITOLO IV

NUOVI ALLEVATORI, BESTIE ANTICHE

E come il tempo passiamo noi, lentamente, per valli, passi e fiumare. Transumiamo la vita. I sentieri li ha aperti di notte il Riavolo, e asini e crape sanno come trovarli, e pure le pecore li seguono dietro. Ognuno va seguendo qualcosa. Chi i canti, chi le greggi, chi i suoni. E con i suoni ci cerchiamo nel buio.

RESTARE O ANDARE? TRANSUMARE

Le parole riportate sopra sono di un anziano pastore che Vinicio Capossela incontra nel suo romanzo di ritorno nell'Alta Irpinia degli avi, "Il paese dei coppoloni", rappresentano simbolicamente l'eterna tensione di questa terra ballerina, come altre interne e marginali: tra il restare e l'andare, il movimento che fa trovare la strada è il transumare. Negli ultimi anni il tema dello spopolamento e del ripopolamento, dell'emigrazione e della restanza, delle mancanze endemiche e delle risorse dominano, specularmente, il dibattito pubblico e quello scientifico. Anche nel campo zootecnico, misure mirate a favorire la nascita di imprese rurali e non nelle aree dell'Osso sono rilevanti e stanno dando i primi risultati. Più dei dati statistici, occorre mettere in luce alcune esperienze rilevanti.

Anna D'Ascenzio e Stefania Ferraro raccontano chiaramente una dicotomia ricorrente: se da un lato si punta a valorizzare il patrimonio agro-alimentare dall'altro i territori di pregio rurale sono sotto attacco da parte di multinazionali dell'energia (D'Ascenzio – Ferraro 2016)¹⁵. Il "dicibile" della promozione di una terra verde, rigogliosa, gentile, sana occulta l'"invisibile" di minacce e aggressioni ripetute (impianti di stoccaggio e lavorazione dei rifiuti, fotovoltaici, eolici, petroliferi) che alimentano l'organizzazione di proteste e comitati popolari. Nei discorsi di chi propone la propria visione di sviluppo, occorre partire dalla terra, oltre che salvarla, per allevare il futuro di questi luoghi. Le prospettive recenti, tra SNAI e PNRR, possono diventare, come sostenuto da Stefano Ventura (Ventura 2020b, Ventura 2021) l'ennesimo banco di prova per comprendere se la lezione della ricostruzione post sisma sia servita a qualcosa. Anche e soprattutto nelle questioni di sviluppo rurale.

C'è da evidenziare quanto buona parte delle attività di formazione e sostegno rivolte ai giovani e alla nascita di nuove imprese promulgate dalle istituzioni nazionali e regionali (FESR, FSE, PON, POR) partano dall'assunto che determinati territori con una rilevante storia rurale alle spalle debbano e possano partire da questa. I casi da citare possono essere diversi: dai sostegni alle attività ricettive e agrituristiche¹⁶ ai recenti corsi di formazione e tirocini denominati "Benessere Giovani" (POR Campania FSE 2014 – 2020), passando per coinvolgimenti diretti in progettualità di NEET e donne, concludendo con

¹⁵ Analoga dinamica è osservata in Basilicata, in particolare nella Val d'Agri (Alliegro 2012).

¹⁶ Sul tema si rimanda a Sorrentini 2021.

iniziative nazionali come “Resto al Sud” (Invitalia)¹⁷. Se attecchiranno è presto per capirlo perché:

Il dibattito recente ha reso ancora più evidente queste ferite profonde che sono strettamente legate alla desertificazione: in assenza di numeri consistenti in termini di abitanti e di capacità di pressione, anche in termini elettorali, ogni disegno di futuro complessivo appare irrealistico e debole (Ventura 2021: 30).

Intanto sembra utile ai fini di questo discorso, presentare tre casi interessanti strettamente connessi al patrimonio e alla tradizione zootecnica di specifici contesti compresi tra l'Alto Tanagro e la provincia di Avellino.

I GIRI DEL PATRIMONIO

Nel giorno della festa (15 giugno), mentre le donne e i bambini si prostrano ai piedi della statua e pregano con fremiti di viva fede, i contadini, gli agricoltori, i pastori, i bovani, i butteri – in breve tutti quelli che posseggono o custodiscono animali – menano gli armenti, le mandrie, i cavalli e di giumente riunite in trezze, greggi, belanti capre, indomiti poledri a compiere intorno alla chiesa del Santo i turni, cioè i giri, che debbono essere di numero dispari, o cinque o sette. È forse un rito pagano, che riaffiora dai millenni sotto aspetti mutati, riconsacrato dalla fede cristiana (Acocella 1933: 36).

Oggi a Calitri non si compiono più i *turni* descritti da Vito Acocella. Gli animali, con chi li possiede o li custodisce, il giorno del loro santo non girano intorno alla chiesa facendo riaffiorare dalla terra un rito pagano, resistito secoli, ma che in pochi decenni è stato spazzato via. Non è stato il terremoto del 1980 a spazzare questo rito di greggi e giumente, è stato il nuovo ruolo economico degli animali nell'economia locale. Così come le varietà vegetali e le razze animali autoctone, anche gli elementi del patrimonio immateriale subiscono gli stravolgimenti globali delle comunità d'eredità e svaniscono, lasciando traccia. Questa pratica rituale è rimasta ancora viva in tre altri paesi del Cratere, si ipotizza che fosse diffusa in tutti i centri che corrispondono all'onda tellurica visto il ruolo della figura del martire Vito nella vita religiosa del territorio. Ancora oggi a Ricigliano, San Gregorio Magno e Balvano pecore, capre, cani pastore, vacche e giovani uomini girano il 15 giugno. Interessante, per il discorso di questo report, è osservare come uno dei pochi rituali di pastori della zona si inserisca in un processo oggi molto diffuso, anche nelle aree interne: la patrimonializzazione. Le comunità locali tendono a mettere in valore gli elementi del patrimonio culturale per scopi spesso turistici, promozionali con l'intento di alimentare scosse nel circuito commerciale, da feste della tradizione e prodotti tipici si passa a eventi e a sagre, spesso riuscendo a rivitalizzare filiere e relazioni. C'è molto di più. Se solamente in alcuni paesi si celebra ancora San Vito come accadeva fino a pochi decenni fa è perché in quei paesi turniare ha ancora senso, oggi più che mai si dedicano al santo gesti e comportamenti rituali che affidano a lui pecore e capre¹⁸. Le pecore e le capre che girano, dotate di numeri identificativi e controllate dalle ASL, non sempre pascolano in montagna o sono munte a mano, sono diverse rispetto a chi le ha precedute ma come loro formano la base economica per la sopravvivenza e la produzione dei loro proprietari. Il latte di quelle pecore e capre che, insieme ai loro pastori compiono un rito antico, è la base per

¹⁷ Per un quadro completo sulle iniziative in campo: Forte – Maffei – De Paola 2020.

¹⁸ Interessante evidenziare come in questo caso non sono (ancora) intervenute azioni di protesta o critica radicale da parte di gruppi animalisti come accade in altri contesti festivi che vedono la partecipazione di animali (in particolar modo tori o cavalli), per un'analisi sulla questione: Ballacchino – Bindi 2017b.

formaggi che possono essere consumati il giorno dopo della quagliatura a migliaia di chilometri. Le cose del mondo girano più velocemente dei turni per San Vito.

LE VIE DEL PATRIMONIO

È la fine del 2019 quando il Comitato del Patrimonio Mondiale dell'UNESCO, riunitosi in Colombia a Bogotá, ha approvato all'unanimità l'iscrizione della pratica della Transumanza nella Lista dei Patrimoni Culturali dell'Umanità dell'UNESCO. L'iter di candidatura parte dalla Campania e coinvolge altri territori italiani e dell'area del Mediterraneo attraversati stagionalmente da armenti e pastori che connettono l'Appennino alla costa tagliando e virando in contesti oggi ritenuti marginali (Ballacchino – Bindi 2017a). Questo fitto reticolato di viabilità rurale, oltre alle grandi direttrici, s'insinua tra le colline e montagne irpine, calpestato sempre di meno, considerati i cambiamenti della modalità di pascolo e gestione dei greggi e delle mandrie con l'aumento della stanzialità. Negli ultimi anni si è assistito a un processo di progressivo sfibramento, con l'arrivo di nuovi pastori di origine balcanica o dell'Est Europa che accompagnano i più anziani: il fenomeno migratorio interviene sempre più spesso nel comparto zootecnico limitando l'interruzione o la scomparsa di pratiche seminomadi¹⁹. Specularmente, la messa in valore dei tratturi di transumanza osservata negli ultimi anni, anche nei contesti del Cratere, parte dalle finalità originali del fenomeno iniettando nuove dinamiche patrimoniali. Sono sempre più ricorrenti eventi, appuntamenti, occasioni per “fare esperienza” di transumanza per poche ore o pochi giorni: aziende zootecniche, associazioni, pro loco, istituzioni locali stanno puntando molto al lancio e rilancio di queste vie rurali per scopi turistici, offrendo esperienze ai visitatori che coniugano il trekking alla possibilità di imparare l'arte della caseificazione o della tosatura e, soprattutto, conoscere determinati contesti naturalistici, eno-gastronomici, culturali. Questo ritorno in cammino di uomini e animali con nuovi scopi e finalità è stato recentemente analizzato in quanto occasione di rigenerazione socio-culturale nei territori dell'Italia Centrale colpiti dal terremoto del 2016 (Bindi 2020). In Irpinia il ritorno su quelle vie si sta realizzando a distanza di quarant'anni dal sisma, intervenendo in contesti dove oramai la ricostruzione e il post-terremoto possono ritenersi conclusi; sarà utile comprendere, paragonando le esperienze, quali sono i tempi giusti della rigenerazione in tal senso, partendo sempre dalle spinte delle comunità e degli attori dei territori.

Nell'area campano-lucana già da diversi anni la comunità intellettuale, scientifica, politica e tecnico-sanitaria ha avviato discorsi, incontri, ricerche e azioni che hanno consentito di conoscere il fenomeno della transumanza e, conseguentemente, di tutelarla. Senza queste azioni, ad esempio, i tratti irpini del Regio Tratturo Pescasseroli-Candela o del tratturello Camporeale-Foggia o della direzione Montella – Foggia, non avrebbero avuto la risonanza degli ultimi anni. A titolo esemplificativo si riportano alcune esperienze che hanno ricostruito le antiche vie di transumanza ricostruendone i tracciati e le vicissitudini storiche e testimoniando i saperi e la cultura del mondo agro-pastorale dell'area. Nell'ambito storico-linguistico e antropologico si segnalano il Convegno di studio “La transumanza nell'economia dell'Irpinia in età moderna” tenutosi ad Andretta il 21-22 giugno 2001 (Diomedea 2001), lo studio etno-linguistico di Giovanni Abete (Abete 2017), le storie dei pastori del Vallo di Diano di Giuseppe Colitti (Colitti 2012). Sul piano più marcatamente istituzionale e veterinario si segnala solo l'ultimo di una serie di appuntamenti organizzati dalla Federazione Regionale Ordini Medici Veterinari Campania, in collaborazione con l'Università “Federico II” di Napoli, l'ASL di Avellino e il C.Ri.P.A.T. di Avellino, dal titolo

¹⁹ Analogamente anche numerose stalle medio-grandi si affidano sempre di più a personale di origine straniera.

“Aspettando la Transumanza” del 9 giugno 2022. Inoltre, si evidenzia l'appuntamento organizzato dal CeRVEnE in Cilento nel 2018²⁰. Accanto a numerosi eventi, manifestazioni, percorsi messi in piedi da amministrazioni comunali, GAL, pro loco, associazioni di categoria, enti locali, si è avviata anche una fase di programmazione che punta ad attrarre investimenti europei, nazionali, regionali per fare delle vie di transumanza dei veri e propri percorsi turistici e esperienziali, oltre che culturali. E i pastori?

I pastori, come nel caso dei premi per conservare razze animali a rischio estinzione inseriti in diversi piani di sviluppo rurale, di questa opportunità non ne godono tutti. Se da un lato si assiste ad aziende zootecniche medio-grandi che cavalcano quest'onda, pubblicizzando il proprio percorso a piedi di tre giorni, soffermandosi nei centri abitati in occasione di manifestazioni, coinvolgendo turisti, dall'altro i piccoli produttori, che necessitano dello spostamento stagionale degli armenti e che realmente detengono ancora quell'insieme di saperi, tecniche, linguaggi della tradizione, faticano ad organizzare il proprio cammino. Un po' come con il terremoto.

RAZZE A RISCHIO ESTINZIONE

Accanto alla messa in valore di eventi rituali e itinerari connessi al patrimonio zootecnico irpino, sono state messe in campo da imprenditori e istituzioni locali e regionali, azioni di salvaguardia di razze autoctone a rischio estinzione²¹. Interessante, per l'area del Cratere, evidenziare il processo di tutela e patrimonializzazione di una specifica razza ovina: la pecora bagnolese.

Si racconta che tanto tempo fa a Laceno un pastore a fine ottobre cominciò a radunare le sue pecore per la Transumanza. Infatti, come da tradizione, ogni anno, le greggi per il periodo invernale si spostavano in paesi più caldi. Questa tradizione esiste ancora tutt'oggi.

Allora il pastore, si narra, avesse iniziato a scendere i pendii del Monte Raiamagra, quando un violento temporale lo colse lungo il percorso e si abbatté violentemente sul gregge. I lampi erano seguiti da potentissimi tuoni, il cielo divenne scuro e la nebbia cominciava a diventare fitta. Allora i cani da guardia, addestrati alla guardia del gregge, iniziarono ad abbaiare insistentemente per incitare il gregge a scendere rapidamente a valle e seguire il pastore, perché, se fossero rimaste durante l'inverno non sarebbero sopravvissute.

Le pecore belavano spaventate e fu così che, colta dalla paura, una pecora e un montone si smarrirono nel bosco, camminarono tanto per ripararsi dall'intemperie e finalmente trovarono finalmente una grotta per rifugiarsi. Era la Grotta di San Pantaleone, dove nella roccia, sgorgava dell'acqua miracolosa, utilizzata dalle donne che allattavano al seno i bambini piccoli, per curare la mastite.

La pecora è un animale meteoropatico, infatti, i due animali smarriti annusarono che di lì a poco sarebbe arrivata una forte nevicata. Nei pressi della grotta crescevano delle rigogliose piante verdi con una infinità di bacche nere e gli animali ne fecero una grossa provvista, riempiendo quasi tutta la grotta, così non sarebbero morti di fame.

Durante la notte iniziò a nevicare e cadde molta neve da ricoprire interamente l'ingresso della Grotta di San Pantaleone. La nevicata durò tre mesi, da dicembre a metà marzo. Poi arrivò il sole ed il caldo sciolse la neve e il pastore fece ritorno in montagna con il gregge. Le pecore stavano risalendo allegre la montagna e le campane al collo degli animali suonavano festose.

La pecora e il montone poterono, quindi, ritornare con il resto del gregge per riunirsi al gruppo, ma le altre pecore non li riconobbero e li scacciarono perché erano diversi da loro, essendosi

²⁰ Per visionare foto e video-interviste: www.cervene.it/blog/portfolio/transumanza-dal-cilento-unassemblea-dei-pastori/ (ultima consultazione 08.05.2022).

²¹ Su questo argomento, l'ARSIAL (Agenzia Regionale per lo Sviluppo e l'Innovazione dell'Agricoltura nel Lazio), ha attivato da alcuni anni un processo di catalogazione e tutela che riguarda le risorse vegetali e animali. Su alcuni risultati del lavoro svolto sulle razze locali della regione: Lorenzoni – Padiglione – Quadraccia 2021.

nutriti di bacche durante l'inverno, il loro viso non era più bianco, ma mostrava delle picchiettature nere (cicci neri), che è la caratteristica della pecora bagnolese.

A questo punto, scacciati dalle altre pecore del gregge, ai due animali non restò di ritornare nella Grotta di San Pantaleone, dove vissero dando vita alla razza autoctona Pecora Bagnolese. Intanto le donne continuavano a recarsi alla grotta per curare la mastite e da allora portavano con loro anche fieno e paglia per far sopravvivere i due animali.

Il racconto, presentato dal sito web di un'azienda casearia²², è utile da condividere per intero e unisce elementi della favolistica popolare a quelli religiosi, spiegando attraverso il mito il tratto caratteristico della razza bagnolese: le macchie sul volto.

La Bagnolese è una razza autoctona campana che ha preso il nome dal paese di Bagnoli Irpino, in provincia di Avellino: uno dei centri più importanti di allevamento. Probabilmente questa pecora deriva dall'incrocio fra la razza Barbaresca e la popolazione Appenninica e dall'Irpinia si è diffusa nel tempo in tutta la regione, fino alle province di Caserta e Salerno. Oggi se ne contano circa mille capi nella zona dell'altopiano Laceno quindi, a rigor di logica, non si può definire a rischio di estinzione, almeno non nell'immediato. I soggetti adulti maschi pesano circa 100 chili e le femmine circa 60 – e ha vello bianco, con macchie scure sulla schiena e picchiettature sulla testa. Molto adatto ai pascoli in condizioni difficili, fornisce produzioni interessanti sia di latte sia di carne. Nella cucina locale sono molto usati anche gli agnelli che, nutriti esclusivamente con latte materno, offrono carni particolarmente tenere e delicate. Il tipo d'allevamento prevede ancora la monticazione estiva dei capi sulle cime più alte dei Monti Picentini, è brado o semibrado, con pascolo erbaceo e un'integrazione solo nei mesi invernali.

Accanto ad attività di valorizzazione dal basso (con manifestazioni, promozioni in mostre mercato, sagre), è attivo un percorso di ricerca finanziato con fondi europei (Tipologia D'Intervento 16.1.1 Azione 2 – Misura 19.2 del GAL I Sentieri del Buon Vivere, PSR Campania 2014/2020) che vede nel ruolo di capofila l'Università degli Studi di Napoli Federico II – Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali e altri partner (Pecorino Bagnolese Società Cooperativa Agricola a.r.l, GAL "I sentieri del Buon Vivere"). Il progetto SAVEPEB (Salvaguardia dell'ambiente e valorizzazione economica della Pecora Bagnolese) ha come obiettivo il miglioramento della competitività della filiera corta del pecorino bagnolese, attraverso un regime di qualità che interessa l'allevamento ed il prodotto trasformato e la creazione di un valore aggiunto al prodotto caseario. Di riflesso, ci si propone di tutelare e salvaguardare l'ambiente in cui è allevata la pecora bagnolese dal momento che la tipologia di allevamento di tale razza è esclusivamente di tipo semibrado.

Le finalità di SAVEPEB sono:

- favorire la corretta gestione genetica della razza autoctona Pecora Bagnolese;
- favorire lo sviluppo economico degli allevamenti ovini e dei caseifici;
- promuovere pratiche e tecniche di produzione rispettose dell'ambiente e del benessere degli animali allo scopo di migliorare la qualità delle produzioni e di favorire la biodiversità.

I risultati attesi sono: l'aumento della redditività aziendale (allevamenti e caseifici), promozione dell'allevamento della pecora bagnolese con conseguente incremento della popolazione e valorizzazione della filiera corta del pecorino bagnolese grazie alla creazione di un valore aggiunto al formaggio.

Il progetto SAVEPEB si sta articolando in quattro fasi:

²²<https://www.caseificiolabagnolese.it> (ultima consultazione 08.05.2022).

1. Caratterizzazione citogenetica dei riproduttori e genotipizzazione dei principali geni associati positivamente alle variazioni quali-quantitative del latte di pecora (loci *CSN1S1*, *BLG*, *DGAT1*, *OXT* e *ACACA*), al fine di escludere dalla riproduzione soggetti portatori di anomalie cromosomiche e di aumentare le conoscenze del valore genetico degli animali allevati per poter programmare gli accoppiamenti e promuovere la diffusione dei genotipi con le migliori attitudini produttive.
2. Caratterizzazione chimica, microbiologica e sensoriale del latte e del pecorino Bagnolese
3. Caratterizzazione botanica, dietetica e nutrizionale di campioni rappresentativi dei foraggi presenti nelle aree di pascolo in cui vengono condotti i greggi di Pecora Bagnolese.

Interessante notare come il linguaggio della progettazione e della ricerca scientifica segue e asseconda quello della valorizzazione culturale.

CONCLUSIONI

Concludendo si percepisce quanto il tema individuato dal CeRVEnE rappresenti una chiave di lettura interessante e piena di applicazioni, mi auguro, utili per istituzioni nazionali, regionali e locali di campi diversi (dalla Protezione Civile alla medicina veterinaria) ma soprattutto per chi scegli di restare e investire le proprie competenze e le proprie passioni nei territori toccati da queste pagine. L'arrivo di nuovi attori e di nuove risorse rappresenta l'ulteriore sfida per questo Appennino fragile che col tempo si riscopre e si ridisegna, curando o non curandosi del proprio divenire.

Le ricadute di specifici interventi, osservati su più piani, sono da intendere di lunga durata poiché ancora in essere e compromessi da i rigurgiti di decenni d'eccezione quali sono stati gli anni della ricostruzione. Resta sotto traccia, nei paesi del Cratere, la maglia di relazioni di potere e d'interesse economico rappresentata spesso dal mancato ricambio generazionale della classe dirigente e degli stakeholders. La "generazione scossa", chi non ha vissuto il momento della scossa ma ne subisce sin dalla nascita le conseguenze, ha maggiori difficoltà rispetto ai propri coetanei di altri contesti marginali: non conosce precisamente quale sia il proprio punto di partenza. Nonostante la ricostruzione materiale e infrastrutturale possa definirsi terminata, quella delle relazioni non ha concluso il suo processo di connessione e di riappacificazione con i luoghi che, spesso devastati da opinabili scelte sulle modalità di riedificazione, risultano alienanti. Analogamente, le aree rurali, negli ultimi anni sempre più interessate da fenomeni di sfruttamento da parte di realtà industriali esterne, risultano fragili e a rischi erosione. Sicuramente gli interventi mirati veicolati dalla programmazione comunitaria tendono al riequilibrio di questo gap con altri contesti continentali, ma sembra che chi decide di investire nel Cratere debba per forza di cose partire da una posizione di svantaggio. In campi, come quello zootecnico ed agricolo, che di per sé già soffrono una crisi strutturale, occorrerebbe una maggior azione di coordinamento tra gli attori coinvolti che, seppur su piani differenti, non dialogano tra di loro o impegnano una serie di risorse in mille rivoli non raggiungendo i risultati sperati. I casi di investimenti corposi che purtroppo non sono riusciti a coinvolgere un bacino ampio sono diversi. L'animazione territoriale, fondamentale per la riuscita di talune attività, non basta. In tempi di smembramento dei corpi intermedi, di sfiducia nella rappresentanza sindacale e nella classe politica, occorre iniziare un ascolto profondo degli attori del territorio, soprattutto più giovani. Spesso si sceglie l'emigrazione come passaggio obbligato e naturale, non consentendo in loco la possibilità di comprendere aspirazioni e passioni personali, la sfiducia e l'apatia rischiano di dominare chi resta, privi di modelli e punti di riferimento. Il discorso, molto ampio e generale, se applicato al difficoltoso ricambio generazionale nel comparto zootecnico e di trasformazione può essere più chiaro. Interrotto un passaggio generazionale, ci troviamo spesso di fronte a giovani che potrebbero riallacciare il filo dell'allevare il Cratere, sovvertendo un destino assegnato. Se i loro genitori, in una situazione difficile, sono stati mossi ad abbandonare la tradizione familiare, diventando protagonisti potrebbero scegliere (o no) di ritornare nelle stalle ormai vuote dei nonni. In sostanza, il ventaglio di possibilità spesso non è totalmente dipanato. Eppure il comparto zootecnico rappresenta ormai uno dei poli principali della sperimentazione tecnologica, così come moltissime aziende necessitano di figure diversificate. Per lavorare nel settore non è necessario solamente "sporcarsi le mani" ma soprattutto riuscire a competere utilizzando linguaggi e visioni che, pur partendo dalla

tradizione, parlano al mondo. Il processo di “identizzazione” è nelle mani delle nuove generazioni, nei loro passi, nei loro progetti.

Sfogliando gli album di fotografie scattati nel corso di diverse edizioni della Turniata a Ricigliano per selezionarne qualcuna da inserire in questa pubblicazione, mi sono ricordato di quanti bambini accompagnavano i propri genitori o nonni nel guidare gli armenti nei tre giri in onore di San Vito. Quel gesto arcaico, irrazionale, antico lo apprendevano con gioia, correivano e saltavano ripetendo le reazioni di chi li ha preceduti e ha vissuto altrettante epoche difficili: terremoti, carestie, epidemie, eppure i tre giri si sono ripetuti all’infinito, in un circolo di vitalità e rigenerazione. L’auspicio è che ci si accorga della fortuna di poterli compiere e di fare in modo che qualcosa possa interromperli.

BIBLIOGRAFIA

- Aa. Vv., *La fabbrica del terremoto. Come i soldi affamano il Sud*, Edizioni MIdA, Pertosa (SA), 2011.
- Aa.Vv., *Energie dalla terra. Coltivare lo spazio del futuro*, Edizioni MIdA, Pertosa (Sa), 2015.
- Abete Giovanni, *Parole e cose della pastorizia in Alta Irpinia*, Giannini Editore, Napoli, 2017.
- Acocella Vito, *Usanze e canti religiosi nell'Irpinia*, in "Lares", vol. 4, 1933, pp. 33-42.
- Alliegro Enzo Vinicio, *Il totem nero. Petrolio, sviluppo e conflitti in Basilicata*, CISU, Roma, 2012.
- Alliegro Enzo Vinicio, *Crisi ecologica e processi di "identizzazione". L'esempio delle estrazioni petrolifere in Basilicata*, in "EtnoAntropologia", vol. 4, n.2, 2016, pp. 5 - 35.
- Amabile Nicola, Bove Raffaele, *La nascita della disastrologia veterinaria e l'esperienza di Adriano Mantovani*, in Ventura Stefano (a cura di), "Terremoto 20+20. Ricordare per ricostruire", Edizioni MIdA, Pertosa (SA), 2020, pp. 140-148.
- Apolito Paolo, *Ue' aiuto aiuto e' o munno è ffernuto / ue' aiuto aiuto e' o munno è ffernuto*, in «Campo. Rivista trimestrale di storia, economia, pianificazione, cultura e problemi del Mezzogiorno», 4/5, pp. 10-13, 1981.
- Apolito Paolo, *La Vecchia e il Bambino del terremoto*, in «La Ricerca Folklorica», 7, 1983, pp. 123-127.
- Ballacchino Katia, Bindi Letizia, *Cammini di uomini, cammini di animali. Transumanze, pastoralismi e patrimoni bio-culturali*, Il Bene Comune - Atti, Campobasso, 2017a.
- Ballacchino Katia, Bindi Letizia, *Pratiche contestate. Controversie legali tra comunità patrimoniali e attivismo ambientalista*, in "EtnoAntropologia", vol. 5, n. 2, 2017b, pp. 99 - 133.
- Bindi Letizia (a cura di), *Le vie della transumanza. Un patrimonio bio-culturale per la rigenerazione territoriale*, Palladino Editore, Campobasso, 2020.
- Benadusi Mara, *L'Italia il giorno dopo. Siamo tutti terremotati*, in Falconieri Irene, Fichera Fabio, Valitutto Simone (a cura di), "Irpinia 1980. Evocare il terremoto, ripensare i disastri", «Visioni d'archivio. Quaderno_02», Edizioni Effigi, Arcidosso (Gr), 2020, pp. 138 - 150.
- Capossela Vinicio, *Il paese dei coppoloni*, Feltrinelli Editore, Milano, 2015.
- Cassina Germano, *Una cartolina da Calabritto*, in "Il CeRVEnE" n. 4, 2018, pp. 2 - 4.
- Colitti Giuseppe, *Il tamburo del diavolo. Miti e culture del mondo dei pastori*, Donzelli Editore, Roma, 2012.
- D'Ascenzio Anna, Ferraro Stefania, *Discorsi e verità dell'Irpinia dell'Expo e delle trivelle*, in "Passaggi a Sud. Patrimoni, territori, economie", «Cartografie sociali. Rivista di Sociologia e Scienze umane», Anno I, n. I, maggio 2016, pp. 233 - 259.
- Dei Fabio, *Tavola rotonda su Patrie elettive. I segni dell'appartenenza*, in "I riti del fuoco e dell'acqua", Edup, Roma, 2004.
- Falconieri Irene, Fichera Fabio, Valitutto Simone (a cura di), *Irpinia 1980. Evocare il terremoto, ripensare i disastri*, in «Visioni d'archivio. Quaderno_02», Edizioni Effigi, Arcidosso (Gr), 2020.
- Forte Fabiana, Maffei Luigi, De Paola Pierfrancesco, *Which future for small towns? Interaction of socio-economic factors and real estate market in Irpinia*, in "Valori e valutazioni", n. 25, 2020, pp. 45 - 52.
- Gribaudo Gabriella, Mastroberti Francesco, Senatore Francesco (a cura di), *Il terremoto del 23 novembre 1980. Luoghi e memorie*, Editoriale Scientifica, Napoli, 2021.
- Gugg Giovanni, Dall'Ò Elisabetta, Borriello Domenica, *Disasters in popular cultures*, Il Sileno Edizioni, Rende (CS), 2019.
- Ivone Diomede (a cura di), *La transumanza nell'economia dell'Irpinia in età moderna*, "Atti del convegno di studi, Andretta (AV), 21-22 giugno 2001", Editoriale Scientifica, Napoli, 2001.

La Cecla Franco, *Mente locale*, Elèuthera, Milano, 2021.

Libertini Luca, *La nozione di paesaggio (landscape) in arte e in antropologia: La natura tra rappresentazione e processo socioculturale*, in «Lares», n.66, 2020, pp. 295-305.

Lorenzoni Flavio, Padiglione Vincenzo, Quadraccia Daniele, *Saperci fare nel rapporto uomo-animale. Il contributo antropologico sulla salvaguardia della biodiversità*, in «Antropologia Pubblica», vol. 7, n. 2, 2021, pp. 120 – 139.

Moscaritolo Gabriele Ivo, *Memorie dal cratere. Storia sociale del terremoto in Irpinia*, Ed.it Press, Firenze, 2020.

Petrillo Antonello, *Il silenzio della polvere. Capitale, verità e morte in una storia meridionale d'amianto*, Mimesis, Sesto San Giovanni (MI), 2015.

Picone Generoso, *Paesaggio con rovine*, Mondadori, Milano, 2020.

Simonetti Pietro, Ventura Stefano, *“Passarono gli anni e il nuovo non venne”. Le industrie del dopo terremoto in Campania e Basilicata*, in Aa. Vv., “La fabbrica del terremoto. Come i soldi affamano il Sud”, Edizioni MIdA, Pertosa (SA), 2011, pp. 87 – 104.

Sorrentini Francesca, *L'offerta turistica in Irpinia tra tutela delle produzioni enogastronomiche e rilancio delle economie rurali*, in “GEOTEMA”, Supplemento 2021, 2021, pp. 197 – 207.

Valitutto Simone, *Memoria*, in Falconieri Irene, Fichera Fabio, Valitutto Simone (a cura di), “Irpinia 1980. Evocare il terremoto, ripensare i disastri”, «Visioni d'archivio. Quaderno_02», Edizioni Effigi, Arcidosso (Gr), 2020b, pp. 22 – 25.

Ventura Stefano (a cura di), *Terremoto 20+20. Ricordare per ricostruire*, Edizioni MIdA, Pertosa (SA), 2020a.

Ventura Stefano, *Storia di una ricostruzione. L'Irpinia dopo il terremoto*, Rubbettino editore, Soveria Mannelli (Cz), 2020b.

Ventura Stefano, *Ricostruzione e sviluppo. Quarant'anni di attese e delusioni*, in Gribaudi Gabriella, Mastroberti Francesco, Senatore Francesco (a cura di), “Il terremoto del 23 novembre 1980. Luoghi e memorie”, Editoriale Scientifica, Napoli, 2021, pp. 3 –35.

Zaccaro Maurizio, *La scelta. L'amicizia, il cinema, gli anni con Ermanno Olmi*, Vallecchi, Firenze, 2020.

SITOGRAFIA

<https://agricoltura.regione.basilicata.it/>
<http://www.agricoltura.regione.campania.it>
<https://www.cervene.it>
https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries_it
<http://www.osservatoriosuldoposisma.com>

POSTFAZIONE

RESISTENZE. STORIE DI PASTORI E ALLEVATORI DAL 1980 A OGGI

Stefano Ventura

Coordinatore Osservatorio sul Dopo Sisma

PREMESSE PER LA RICERCA. UNA PRESENTAZIONE

Perché proporre un percorso di ricerca e approfondimento sulla zootecnia e sulle aziende che operano nell'allevamento e la trasformazione dei prodotti, ma con gli strumenti della ricerca sociale? L'Osservatorio sul Doposisma, attivo da circa dieci anni, ha sempre cercato di far dialogare e interagire diversi mondi, pur avendo le sue radici nella descrizione del lungo periodo che segue il sisma, in particolare quello del 1980 in Campania e Basilicata.

L'altra questione che bisogna considerare è quella di non fermarsi a vergare sulle pagine scritte considerazioni, dati, storie e analisi. Nella filosofia di proporre sempre ricerche e azioni in simultanea, le storie reali e concrete, le singole realtà e i problemi collettivi e generali possono trovare una vetrina e una cassa di risonanza, possono farsi conoscere e riconoscersi, possono uscire da circuiti che sono riferimento solo per gli addetti ai lavori e suscitare curiosità e attenzione in un pubblico un po' più allargato.

L'Osservatorio sul Doposisma della Fondazione MidA e il CERVENE camminano a braccetto. Da diversi anni la disastrologia veterinaria è entrata in maniera concreta e forte a far parte integrante delle attività del nostro Osservatorio, di cui qui ci occuperemo di presentare la storia e le attività.

Le radici dell'interesse che la Fondazione MidA ha riservato ai terremoti affondano, com'è facilmente intuibile, nel sisma del 1980 in Campania e Basilicata. Già negli anni Duemila era sorto l'interesse per costruire una serie di approfondimenti di tipo storico-sociale sulle conseguenze di quell'evento per il destino dei territori colpiti. Nel 2010, in occasione del trentesimo anniversario del terremoto del 1980, si è formato un gruppo di lavoro che ha avviato una serie di iniziative di diverso tipo per cercare di custodire la memoria attraverso la ricerca-azione, stimolando il dibattito pubblico e il continuo dialogo tra passato e presente. In quello stesso anno è stato pubblicato *"Le macerie invisibili"*, in cui si procedeva a una comparazione sulla gestione dell'emergenza nei terremoti italiani degli ultimi trent'anni. Del rapporto faceva parte un documentario, un diario di viaggio visivo e narrato nei Comuni colpiti dal sisma dal titolo *"Le macerie invisibili – Anno 30 d.t. (dopo il terremoto, dietro il terremoto)"*.

Nel 2011 un nuovo filone di indagine ha preso in esame i condizionamenti e le dinamiche innescate nelle aree terremotate dall'intervento di sviluppo industriale programmato nella legge di ricostruzione (la 219/81) e realizzato nel corso degli anni successivi al 1980. Inoltre è stata finanziata una ricerca per un'analisi sul campo effettuata nella comunità terremotata di Caposele, in provincia di Avellino. Entrambi i lavori sono stati pubblicati nel rapporto 2011, intitolato *"La fabbrica del terremoto. Come i soldi affamano il Sud"*.

Lucantropi (2012), invece, è un instant book, scritto con le mani e gli occhi di cinquanta ragazzi delle scuole superiori della Lucania. *La Basilicata nel cellulare* è un instant video girato con un videofonino dai giovani studenti. I due lavori rappresentano prima di tutto un esperimento editoriale segnato da un "altro" terremoto, quello che portano dentro i nipotini del sisma del 1980.

Nel 2015 abbiamo promosso un bando di ricerca-azione sul tema del ritorno alla terra dei giovani nelle aree interne di Campania e Basilicata. In quel caso la domanda che muoveva l'interesse e le nostre intenzioni riguardava il ritorno dei giovani all'agricoltura: era un trend reale? In che forme avveniva e

con che caratteristiche? Chi erano i giovani che si dedicavano all'agricoltura in un'area del Sud definita e grosso modo omogenea (il Cilento Interno e parte della Basilicata)? Per farlo abbiamo proposto un bando di ricerca/azione di sei mesi, diffuso a livello nazionale, che ha riscosso notevole interesse da parte dei giovani ricercatori, neolaureati e studiosi che si candidavano per svolgere la ricerca. Furono circa venti domande per il solo posto disponibile, i candidati andavano da Rovereto a Palermo, con curricula davvero notevoli. Oltre al curriculum, abbiamo preso in esame anche i progetti di ricerca sul tema e le lettere motivazionali dei singoli partecipanti.

La ricerca è stata affidata a Carlotta Ebbreo, ricercatrice siciliana in scienze sociali e con varie esperienze anche pratiche e attive su ruralità e produzioni. Inoltre, il dossier finale (*"Energie dalla terra. Coltivare lo spazio del futuro"*, 2015) è arricchito da altri contributi sull'agricoltura e sulle prospettive delle aree interne affidati a studiosi e attivisti. Le storie di chi è tornato alla terra, o restato, erano piene di vitalità e speranza, ma anche di rabbia e di denunce non demagogiche ma precise. Si parlava della tutela delle colture autoctone e di pregio (il carciofo, i grani e l'olivo), di allevamento e zootecnia, di iniziative culturali legate all'agricoltura e alle tradizioni, di sperimentazioni e innovazioni proiettate a livello internazionale ma che spesso incontrano resistenze e rancori a livello locale. Tutto il discorso si avvaleva di esempi di realtà di avanguardia che puntano a elaborare supporti teorici e esperienziali nuovi. Attraverso diversi punti di osservazione e diversi modi di leggere i dati, dallo studio era emerso chiaramente un nuovo clima culturale e sociale che circondava il settore agricolo, la concezione del territorio e le potenzialità del turismo.

Nell'estate del 2017 è stata inaugurata, presso il palazzo Jesus di Auletta (Salerno), la mostra *"Cronache dal doposisma"*, con una serie di fotografie e video che sono state raccolte e esposte in varie occasioni nel corso degli anni.

In occasione del quarantesimo anniversario, nel 2020, l'Osservatorio sul Doposisma ha raccontato l'invito della Regione Campania attraverso un progetto più variegato di iniziative, rese però più precarie a causa della situazione pandemica. È stato, tra le altre cose, prodotto un volume (*Terremoto 20+20. Ricordare per ricostruire*) che ha messo insieme alcuni stralci dai rapporti di ricerca passati e alcuni contributi nuovi.

Ci siamo sempre definiti "un piccolo sismografo sociale", perché abbiamo spesso allungato le antenne verso il mondo che ci circondava per captare segnali di trasformazione e raccontarli con la serietà dei nostri strumenti, quelli della ricerca e dell'indagine sociale. C'è molto da fare ancora, però, per diffondere la cultura della prevenzione del rischio e per sensibilizzare non solo gli esperti e gli addetti ai lavori, ma anche i cittadini comuni, rispetto a temi fondamentali, ma quasi sempre elusi, come il rispetto della natura e delle sue manifestazioni anche più estreme, come le catastrofi.

STORIE DAL DOPOSISMA

L'aspetto specifico della disastrologia veterinaria, strettamente legata alla gestione delle emergenze sanitarie, che si verificano in seguito a tragici eventi quali possono essere i terremoti oppure altre catastrofi naturali, ha rappresentato quindi un percorso parallelo e integrato che nei dieci anni di attività dell'Osservatorio è cresciuto e si è affermato, intervenendo sulla predisposizione di linee guida e di un piano organizzativo di servizi veterinari per la gestione delle emergenze.

Per dirla in breve, quindi, la nostra filosofia di ricerca-azione punta a far emergere le cosiddette buone pratiche, le storie e le vicende paradigmatiche, per rafforzarne le posizioni e per creare, magari, ispirazione e imitazione in chi ha le aspirazioni per provare a resistere nelle aree del margine, quelle dell'Italia minore, ma solo per dimensioni.

Nel 2010 hanno cominciato in parallelo le loro attività sia l'Osservatorio sul Doposisma sia il Cervene (Centro di riferimento veterinario per la prevenzione e gestione delle emergenze non epidemiche); in quest'ultimo caso si deve far riferimento in particolare a due giornate di studio sulle esperienze veterinarie nelle emergenze complesse che portarono alla stesura del "Documento di Pertosa", che ha

stabilito molti punti strategici per l'intervento veterinario nelle emergenze non epidemiche in accordo con la Protezione civile, le Regioni, le Asl e anche le università. Da lì in poi si sono sviluppate tantissime occasioni di incontro, dibattito, esercitazione e formazione su questo settore.

Va sottolineata, però, una presenza importante e nevralgica, per cercare di capire da dove tutto è partito: si tratta di Adriano Mantovani, che nel 2010 partecipò a quelle giornate di incontro e che è considerato il padre della disastrologia veterinaria. Dopo il terremoto del 1980 fu infatti incaricato di coordinare gli interventi veterinari in Irpinia e Basilicata, coordinando una squadra di veterinari e studenti e costruendo poi una scuola che è intervenuta nelle numerose emergenze che si sono verificate in Italia successivamente.

Nel corso di un convegno del 23 novembre 2018, organizzato per ricordare l'anniversario del sisma e discutere di azioni e nuovi scenari, il dirigente veterinario Germano Cassina, giunto in Irpinia da Verbania, ha ricordato così quei giorni del 1980 e le idee di Mantovani:

“Ha convinto Luigino Bellani, il direttore dei Servizi Veterinari del Ministero della Salute, sulla necessità di un coordinamento per le azioni veterinarie. Bellani e Mantovani la pensano allo stesso modo, esiste una sola medicina (oggi si parla di one health, ma loro lo dicevano già 40 anni fa) e il medico e il medico veterinario devono lavorare insieme. Mantovani crede molto nel ruolo istituzionale, bisogna andare oltre il volontariato. La solidarietà deve essere governata e inquadrata in un sistema complesso di protezione civile, in cui la medicina veterinaria ricopra un ruolo molto importante da valorizzare” (Il Cervene, 4/2018).²³

Molto interessante è il confronto con un'altra fonte diretta che viene da quei giorni: il volumetto “*78 giorni a Lioni. L'intervento del Collettivo Studenti di Agraria di Milano nelle zone terremotate*”. È una delle tante voci dei volontari che intervennero spontaneamente nelle zone colpite, portando una competenza specifica e utile.

Prima del racconto, ci sono i dati a dare un'idea della situazione di allora, anche se concentrati su un solo comune, Lioni: la popolazione attiva in agricoltura è scesa costantemente dal 1931 (erano allora il 57,3%) al 1971 (45,1%). Il 62% delle aziende possedeva un patrimonio zootecnico, ma quasi tutte le aziende (circa il 90%) avevano tra uno e cinque capi di bestiame e l'azienda era gestita direttamente come unica attività del conduttore; era un indice del grado di povertà di quelle zone. Il gruppo degli studenti di Agraria contribuì effettuando censimenti, incontri con i contadini e gli allevatori e relazionandosi con il delegato all'agricoltura del consiglio comunale.

Tra le considerazioni riportate nel diario di un volontario, troviamo queste parole: “non bisogna essere esperti per prevedere che l'industrializzazione porterà all'abbandono delle campagne, dell'allevamento, della terra, della montagna, un modo di vita che oggi è di sopravvivenza ma è migliorabile”.

In un'altra riflessione, intitolata significativamente “*A un anno: l'amaro in bocca*”, è riportato questo: “Certo, l'Irpinia è povera, ma noi crediamo che la strada per diventare più ricchi non sia quella che viene posta oggi, nel rispetto della società dei consumi, ma una strada forse più lunga che passa attraverso la salvaguardia e l'utilizzo dei patrimoni naturali”.

Sempre in quelle settimane di caos e di solidarietà, di dolore e di spaesamento, Manlio Rossi Doria aveva pubblicato con un gruppo di ricercatori del Centro di specializzazione e ricerche economico-agrarie per il Mezzogiorno di Portici uno studio e una serie di suggerimenti che puntava su una riconversione dell'agricoltura e un potenziamento dei settori della trasformazione dei prodotti di origine vegetale e animale, in maniera integrata e uscendo da logiche di pura sussistenza ma rivolgendosi al mercato anche per esportare e allargarsi significativamente.

Questi piccoli resoconti che vengono dal 1980 e dal 1981 quindi possono servire per capire il punto di partenza ideale e reale che fa da riferimento alle ricerche qui esposte.

²³ Disponibile a questo link: https://www.cervene.it/wp-content/uploads/2018/02/il-cervene4_web.pdf.

UOMINI, TERRE E ANIMALI DAL TERREMOTO A OGGI

Agricoltura e allevamento sono state certamente messe in discussione dopo il terremoto e l'avvento improvviso di una modernità accelerata e fatta di fondi cospicui e soldi copiosi; era il paradigma della politica economica consociativa e di manica larga degli anni Ottanta. L'emigrazione prima e la promessa delle fabbriche in montagna poi ha offerto miraggi alternativi a quelli di una seria modernizzazione delle campagne e delle capacità produttive e imprenditoriali di quei settori. Si continuava, però, a coltivare la terra in maniera discontinua o come seconda attività (grazie anche alla diffusione di mezzi agricoli e nuove forme più moderne di coltivazione).

Pur rimanendo in calo i numeri di addetti, l'agricoltura ha registrato buone prestazioni negli anni Duemila e in alcuni settori ha rappresentato un buon valore aggiunto; negli indici di produttività dell'ultimo decennio, il settore agroalimentare è l'unico a registrare un andamento positivo per produzioni e esportazioni.

Sarebbe poi interessante ricostruire il percorso storico ed economico del vino, delle etichette e dei vitigni che hanno una identità ormai riconosciuta e affermata ma che è difficile collegare al disegno della ricostruzione post sisma, anzi, si può dire che il vino si è affermato nonostante i finanziamenti pubblici della ricostruzione, i produttori hanno fatto da soli e spesso hanno fatto cose egregie.

Questa panoramica non vuole sminuire i tanti progetti, investimenti e le professionalità che hanno lavorato a creare produzioni, colture, filiere che sono riconosciute, di buona qualità e che impiegano addetti e professionalità. Le potenzialità ci sono, questo è certo, per trasformare in pratica reale il ritorno alla terra e alla natura, la sostenibilità ispirata ai goals dell'Agenda 2030, una nuova filosofia e nuove visioni rafforzate da saperi nuovi e avanzati, sia in termini imprenditoriali sia per formazione e collegamenti internazionali.

ABITARE IL MARGINE SENZA ESSERE MARGINALI

"Non è bella la vita dei pastori in Aspromonte" è l'incipit di *Gente in Aspromonte* di Corrado Alvaro (1968). Invece altri, come D'Annunzio o Vittorini, hanno raccontato la vita dei pastori con altri toni, una vita beata, di spensierata libertà e felice frugalità (a proposito si può leggere Giuseppe Lupo, *La Storia senza redenzione. Il racconto del Mezzogiorno lungo due secoli*, Rubbettino, 2021).

È un tema molto ricorrente e di lunga durata quello della contrapposizione tra costa e monti, tra pieni e vuoti, tra terra e cemento-asfalto. Spesso chi sta sul margine e nell'interno si pone più che altrove l'eterno dilemma tra partire o restare, lo stesso che riguarda i superstiti dei terremoti.

Durante e dopo le chiusure causate dalla pandemia le voci che proponevano un discorso diverso sono aumentate e diventate insistenti. Hanno esaltato la rivalutazione dei borghi, uno stile di vita alternativo che potesse permettere di vivere in aree del margine per apprezzare altri valori e potenzialità che evitassero l'affollamento, o l'assembramento così citato come spauracchio reale per i contagi. Sono nate narrazioni in cui le montagne e i territori periferici sono stati individuati come oggetto del desiderio dei "city quitter" (chi fugge dalla città) e per quei lavoratori in grado di esercitare lo smart working; altri hanno anche soprannominato "south working", promuovendo il ritorno anche dall'estero nei territori di origine di giovani e meno giovani.

Si sta in mezzo a un bivio, due strade ognuna delle quali è piena di insidie. Da un lato c'è una retorica a volte irrealista e fastidiosa, senza dubbio nostalgica di una tradizione che era povertà e sacrificio. Dall'altro c'è la sottovalutazione delle enormi difficoltà quotidiane che ci resta si trova davanti: ospedali che non funzionano oppure che sono distanti decine o centinaia di chilometri, scuole piccole e in cui ritornano le pluriclassi, servizi generici che latitano, insufficienza di reti infrastrutturali e reti per la connessione a internet e alla telefonia.

Le pagine di saggi, giornali e romanzi dedicati a questo sono ormai tante e non è il caso di fare qui un elenco lungo e articolato. Rimando solo a due recenti volumi che affrontano a mio parere bene il problema.

Il primo è *La restanza* di Vito Teti (Einaudi, 2022), che ha già dedicato libri importanti al tema e che in questo suggerisce anche alcune parole-chiave (cura, solidarietà attiva, gentilezza, convivialità, tra queste) per uscire dal bivio dinanzi descritto. La nuova filosofia potrebbe essere quella di adottare la restanza per essere esploratori dei propri luoghi, anche se abbandonati o sofferenti, per averne cura e essere responsabili dei luoghi e del sentimento che li anima (proprio "*Il sentimento dei luoghi*" era uno dei festival promosso una decina di anni fa il nostro Osservatorio sul Doposisma e la Fondazione MIdA). Altre idee e spunti interessanti, più di postura mentale e soggettiva che di pratiche di sviluppo complesse, è *Niente da vedere. Cronache dal Polesine e altri spazi sconfinati*, di Sandro Abruzzese (Rubbettino, 2022). Secondo Abruzzese, nella guerra vera e proprio tra pieno e vuoto, porre l'attenzione sull'Italia minore è "un piccolo atto di insubordinazione", un tentativo magari velleitario ma che comunque vale la pena tentare.

Nelle pagine di Simone Valitutto questo problema ampio e attuale viene declinato in un ambito più limitato, quello dell'allevamento e della zootecnia, ma restituisce lo stesso domande, dubbi e tentativi di approfondire. Affondando le radici nella storia, nelle tradizioni e nei processi di cambiamento, indotti dal sisma del 1980 ma anche prima, si nota quella divaricazione dei percorsi tra chi è radicato alla terra e alla natura, in senso stretto, perché da esse trae il sostentamento quotidiano, e chi si lascia abbagliare dalle promesse fatue della modernità, del profitto imposto da regole che vengono imposte dall'alto (vedi le direttive di Bruxelles) o che comunque hanno poca abitudine ad ascoltare chi sta nei luoghi più marginali. E' così che le tradizioni lasciano il posto alla patrimonializzazione, come Simone racconta nel caso delle turniate, l'omaggio delle greggi ai santi e alle loro chiese (San Vito in particolare, come nel caso di Calitri e di altri comuni). Anche la transumanza ha subito evidenti cambi di prospettiva e di modus, e lì le radici storiche affondano ancora più indietro nel tempo. Allo sguardo antropologico in queste pagine si cerca di unire un supporto conoscitivo fatto di norme e di strumenti progettuali e finanziari. È una cifra propria dello stile e del metodo di lavoro dell'Osservatorio sul Doposisma: far dialogare le discipline e i campi che stanno in ambiti diversi, spesso anche distanti, ma che possono trarre reciproco beneficio dal parlarsi e dal confrontarsi.

Il momento di ripartenza e di rilancio che a livello europeo si sta disegnando grazie al "Next generation Eu", che in Italia prende il nome di PNRR (Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza) potrebbe opportunamente concentrare attenzione sul tema ambientale, sul paesaggio e sulla cura del territorio, come anche i movimenti globali contro il cambiamento climatico chiedono.

Le zone appenniniche, pur avendo subito un eccesso di cementificazione, di asfalto e di consumo di suolo, restano posti in cui l'acqua, i boschi, la natura in generale hanno ancora una centralità da preservare in termini di ecosistemi e risorse territoriali.

Di certo la pandemia prima e poi il conflitto russo-ucraino stanno spostando l'attenzione su altro rispetto al tema del cambiamento climatico e della necessità di nuovi paradigmi interpretativi. Se cambia il clima, cambia l'agricoltura e cambia il rapporto tra l'uomo e il suo ambiente. È questa la sfida che ci chiama in causa ora, subito. Per rispondere a queste impellenti questioni, anche approfondire storie ed esperienze in luoghi apparentemente marginali può dare suggestioni e idee, ed è quello che questo lavoro tenta di fare.

APPENDICE

I PAT DEL CRATERE

IL C.Ri.P.A.T.

Io sono Angelo Citro Medico veterinario della ASL Salerno, referente del CRIPAT-PAT per la provincia di Salerno. Il C.Ri.P.A.T. è il Centro di riferimento regionale per la sicurezza della ristorazione pubblica e collettiva e delle produzioni agroalimentari tradizionali, rispettivamente presso le sedi operative dell'ASL Napoli 1 Centro e dell'Asl di Avellino, viene istituito con Delibera Giunta regionale n.97/2017 e nasce dalla necessità del Servizio Sanitario Regionale di assicurare innumerevoli prestazioni in materia di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria, per le frequenti integrazioni e modifiche della normativa comunitaria e nazionale e per le innovazioni tecnologiche delle filiere coinvolte.

La cooperazione tra gli Enti afferenti al C.Ri.P.A.T. viene effettuata previo apposito protocollo d'intesa formalizzato tra le parti interessate (Regione Campania, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università degli Studi di Napoli Federico II, ASL Avellino, ASL Napoli 1 Centro, Istituto Zooprofilattico del Mezzogiorno), al cui funzionamento contribuiscono a vario titolo.

Il CRIPAT - Area PAT è il Centro di riferimento regionale per la sicurezza delle Produzioni Agroalimentari Tradizionali (PAT) istituito con Delibera della Giunta Regionale n. 97 del 28/02/2017 con sede operativa presso l'ASL di Avellino.

Il Centro nasce dall'esigenza del Servizio Sanitario Regionale di assicurare specifiche prestazioni in materia di sicurezza alimentare e di sanità pubblica veterinaria che richiedono un costante aggiornamento del personale sanitario che opera nello specifico settore. Tra queste prestazioni ve ne sono alcune incluse tra i livelli essenziali di assistenza (LEA) e sono caratterizzate da una particolare complessità e dalla necessità di peculiari risorse che non sempre le Aziende Sanitarie Locali sono in grado di erogare in autonomia.

Per assicurare tali prestazioni è fondamentale la convergenza di competenze ed esperienze scientifiche e tecniche nonché la cooperazione tra gli Enti afferenti al C.Ri.P.A.T. (protocollo d'intesa 29-12-2017, formalizzato tra Regione Campania, Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali Università Federico II, ASL Avellino, ASL Napoli 1 centro, Istituto Zooprofilattico Sperimentale del Mezzogiorno), enti che contribuiscono a vario titolo al funzionamento del Centro. La sede operativa del C.Ri.P.A.T. è allocata presso l'ASL di Avellino e la Direzione Tecnica del CRIPAT area PAT è affidata, con Delibera DG n. 60 del 18/01/2018, ad un dirigente afferente al Dipartimento di Prevenzione dell'ASL di Avellino. Tra i compiti affidati alla Direzione Tecnica rientrano la gestione tecnica, il coordinamento e monitoraggio delle attività rese sull'intero territorio regionale dalle varie sedi operative ASL della Regione Campania, sedi guidate da referenti individuati dalle singole Asl.

Il Centro si pone l'obiettivo di supportare i Servizi territoriali delle ASL nelle attività correlate alla sicurezza alimentare PAT, nella ricerca scientifica applicata alla sicurezza alimentare ed alle nuove tecnologie di produzione. Competenza e dedizione vengono messe a disposizione per promuovere le necessarie attività di formazione ed informazione volte a favorire lo sviluppo di modelli di ricerca per il miglioramento degli standard igienico-sanitari nel rispetto delle condizioni ambientali, che svolgono un ruolo fondamentale nel conferire caratteristiche di tradizionalità ai prodotti.

Obiettivo non meno importante è quello di favorire una maggiore consapevolezza circa il valore socio-economico delle produzioni tradizionali partendo dall'esperienza degli operatori di settore coinvolti a vario livello.

La Campania è una regione del meridione d'Italia che vanta mete turistiche bellissime si va dal turismo del mare a quello di montagna, dal turismo culturale a quello archeologico, ma esiste anche una antichissima tradizione gastronomica che risale ai greci antichi di Paestum ed ai Romani antichi di Pompei ed Ercolano, per poi passare alla gastronomia napoletana, la scuola dei Borboni passando per i famosi Monzu (cuochi napoletani che hanno studiato a Parigi).

Pietre miliari di questa tradizione sono i formaggi.

In Campania troviamo 4 formaggi DOP: Mozzarella di bufala campana, Caciocavallo Silano, Provolone del Monaco e la Ricotta di bufala e poi abbiamo più di 60 formaggi PAT, un formaggio STG, due burri e dodici ricotte.

La Campania ha sicuramente un patrimonio eno-gastronomico unico per varietà e pregio, giustamente riconosciuto fin dai tempi più antichi; infatti, i Greci e Romani riconoscevano la superiorità dei vini e la purezza dell'olio di oliva provenienti dalla "Campania Felix".

Gli affreschi di alcune ville patrizie delle città vesuviane di Pompei ed Ercolano, dissepolti dalla lava del vulcano, mostrano gli stessi frutti e gli stessi ortaggi che spesso le massaie campane acquistano al mercato ed utilizzano in cucina, come elementi essenziali della ormai celebre "dieta mediterranea".

Ma negli ultimi 30 anni nuovi stili alimentari e una distorta percezione "del bello e del buono" da parte di molti consumatori, più attenti all'estetica di ciò che mangiavano che ai contenuti, hanno relegato in posizione sempre più marginale risorse ed abitudini alimentari di tradizione millenaria. Anche in agricoltura, in quegli anni, la crescita demografica e la ricerca scientifica hanno imposto nuovi modelli produttivi, più attenti alla redditività che alla qualità.

Oggi finalmente, grazie ad una nuova consapevolezza dei consumatori sull'importanza di una corretta e sana alimentazione, unita ad un rinnovato interesse per le tradizioni della propria terra ed alla maturata attenzione ai temi della sicurezza alimentare e della salvaguardia ambientale, questo patrimonio è tornato alla ribalta.

I prodotti alimentari tradizionali, rimasti nel ricordo e nella cultura di una ristretta cerchia di produttori delle aree più interne, vengono ricercati non più da pochi appassionati fedeli, ma da sempre più numerosi consumatori, che a tale ricerca associano la riscoperta delle tradizioni, della cultura, delle bellezze della nostra terra. Nel tempo l'Elenco Nazionale dei PAT ha assunto un ruolo fondamentale non soltanto ai fini della mera sicurezza alimentare, ma anche e soprattutto nell'affermazione delle identità delle varie comunità rurali del nostro paese: in questo senso i PAT, con decreto interministeriale del 9 aprile 2008, sono stati dichiarati "espressione del patrimonio culturale italiano". Questi prodotti rappresentano infatti, e sono riconosciuti come tali, la sintesi della storia e della cultura di molte piccole comunità della nostra regione, soprattutto nelle aree interne, ed uno stimolo all'aggregazione ed al senso di appartenenza.

Rappresentano anche, in contrapposizione alla massificazione imperante altrove, la base per avviare politiche serie di sviluppo del turismo rurale e, più in generale ed assieme alle DOP ed alle IGP ed STG una risorsa per lo sviluppo ed il rilancio del comparto agroalimentare italiano, essendone una componente fondamentale e fortemente caratterizzante.

L'inserimento dei PAT nell'elenco nazionale permette inoltre di salvaguardare la tradizionalità dei processi produttivi rispetto all'omologazione spesso imposta da una malintesa lettura delle norme europee sulla sicurezza alimentare, permettendo alle imprese, laddove non si rilevino reali criticità per la salute dei consumatori, di preservare una sapienza spesso secolare e di produrre specialità difficilmente replicabili altrove, mantenendone il legame con il territorio ed il popolo che, nei secoli, le hanno generate.

Con il Decreto Ministeriale n. 350 del 1999 il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, di concerto con le Regioni, ha attivato gli strumenti necessari per salvaguardare questi alimenti conservandone le

metodiche tradizionali di produzione, ricchezza dell'agricoltura e della cultura italiana, assicurando nel contempo ai consumatori le necessarie condizioni di igiene e sicurezza alimentare. Le schede dei formaggi, arricchite di preziose note tecniche ed approfondimenti, di seguito riportate sono quelle relative ai prodotti presenti nell'elenco ufficiale, pubblicato sul supplemento ordinario della Gazzetta Ufficiale n. 42 del 20.02.2020 (supplemento ordinario n. 9).

Attualmente risultano registrati, per la Regione Campania, 531 Prodotti Agroalimentari Tradizionali. (2021)

I PAT -Prodotti Agroalimentari Tradizionali con le eventuali deroghe, potranno e dovranno essere il volano dell'economia delle zone marginali italiane.

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali decise nel 2000 di salvaguardare i settori di nicchia, valorizzando i prodotti agricoli o dell'allevamento che venivano lavorati secondo antiche ricette attraverso una specifica etichetta. I Prodotti Agroalimentari Tradizionali (P.A.T.), dunque, sono una cosa tutta italiana, l'ultima categoria di alimenti abbinata a una politica di qualità nel campo agro-alimentare. Rispecchiano nuove esigenze e tendenze da parte sia dei consumatori, sia dei piccoli produttori locali. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal D.M. del 18 luglio 2000 pubblicato nel supplemento originario n. 130 della Gazzetta ufficiale n. 194 del 21 agosto 2000 "Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali".

Il Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali, però, rinunciò a un ruolo attivo nell'iniziativa, delegando il compito alle Regioni e conservando solo un ruolo ufficiale. La lista viene regolarmente aggiornata sulla base della compilazione di schede tecniche che identificano i nuovi prodotti. Per prodotti tradizionali, si intendono quelle produzioni e beni agroalimentari a carattere di tipicità, con caratteristiche tradizionali, le cui procedure nelle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura, risultano consolidate dal tempo.

Il requisito per essere riconosciuti come P.A.T. è quello di essere "ottenuti con metodi di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidati nel tempo, omogenei per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni".

Questi prodotti una volta inseriti nell'elenco, possono accedere a delle deroghe, ai sensi DELL'ART.7 REG. CE 2074/05, relativamente al locale di stagionatura.

Come deve essere il locale di stagionatura?

I locali di stagionatura devono avere:

- pavimenti e pareti lavabili;
- adeguata aerazione;
- scaffali fissi o mobili dotati di ripiani facilmente lavabili.

Per i formaggi o altri prodotti riconosciuti tradizionali è consentita la stagionatura in grotte naturali e cantine.

Le deroghe possono essere richieste per gli "alimenti con caratteristiche tradizionali":

- per ragioni storiche;
- perché prodotti con un procedimento tecnologico di produzione tradizionale autorizzato;
- perché soggetto di salvaguardia come "alimenti tradizionali" in base a normative comunitarie, nazionali, regionali o locali.

Gli operatori del settore alimentare che intendono farne richiesta devono inviare al Ministero della Salute (Dipartimento per la Sanità Pubblica Veterinaria, la Nutrizione e la Sicurezza Alimentare), per il tramite delle Regioni o Province Autonome, che esprimeranno il loro parere, una domanda corredata da:

- una breve descrizione dei requisiti per i quali si richiede la deroga;
- una descrizione dei prodotti e degli stabilimenti interessati;
- qualsiasi altra informazione utile.

Le deroghe possono anche riguardare i requisiti ambientali, materiali e strumentali utilizzati per la produzione. In particolare:

- criteri per il latte crudo²⁴ relativi al tenore in germi a 30°C;
- i materiali di cui sono costituiti gli strumenti o le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione (pareti e porte non costituite da materiale liscio, soffitti e pavimenti geologici naturali, fuscelle di vimini, tavoli spersori e spino in legno), il confezionamento e/o la conservazione del formaggio (felci, paglia, vinaccia);
- i locali in cui i prodotti sono stagionati (grotte naturali, fondaci e cantine).

Ricapitolando, l'Articolo 7 del Reg. Ce 2074 /2005, consente la deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 per i prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali:

1. Ai fini del presente regolamento, s'intende per «prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali» prodotti alimentari che, nello Stato membro in cui sono tradizionalmente fabbricati, sono:

- a) storicamente riconosciuti come prodotti tradizionali; o
- b) fabbricati secondo riferimenti tecnici codificati o registrati al processo tradizionale o secondo metodi di produzione tradizionali; o
- c) protetti come prodotti alimentari tradizionali dalla legislazione comunitaria, nazionale, regionale o locale.

2. Gli Stati membri possono concedere agli stabilimenti che fabbricano prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali deroghe individuali o generali in relazione ai requisiti:

- a) di cui all'allegato II, capitolo II, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti ad un ambiente che contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono in particolare comprendere pareti, soffitti e porte non costituiti da materiali lisci, impermeabili, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali;
- b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1, del regolamento (CE) n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti. Le operazioni di pulizia e disinfezione dei locali di cui alla lettera a) e la frequenza con la quale esse vengono eseguite sono adattate all'attività per tener conto della specifica flora ambientale. Gli strumenti e le attrezzature di cui alla lettera b) sono mantenuti costantemente in uno stato d'igiene soddisfacente e sono regolarmente puliti e disinfettati.

3. Gli Stati membri che concedono le deroghe di cui al paragrafo 2 ne informano la Commissione e gli altri Stati membri entro dodici mesi dalla concessione delle deroghe individuali o generali. La notificazione:

- a) descrive brevemente le disposizioni che sono state adottate;
- b) precisa i prodotti alimentari e gli stabilimenti interessati;
- c) fornisce ogni altra informazione pertinente.

I prodotti che arrivano specificatamente dall'area del Cratere (intesa come paesi disastriati) inseriti nei PAT campani si riferiscono ai comuni: Calabritto (Zenzifero, Sausa, Mpupata), Calitri (Pane di Calitri, Caciocavallo irpino di grotta), Caposele (Amaretto di Caposele, Matassa di Caposele, Mufletto di Caposele), Morra Da Sanctis (Baccalà), San Mango sul Calore (Fichi), Solofra (Bigné di Solofra),

²⁴ Se il latte crudo ha un tenore in germi a 30°C ≤ 500.000 il latte è conforme al reg. CE 853/2004 e pertanto il latte può essere utilizzato senza alcun vincolo; se il latte crudo ha un tenore in germi a 30°C > 500.000 il latte non è conforme e può essere destinato, sino al conseguimento di un successivo risultato conforme, alla fabbricazione di formaggi che richiedono un periodo di maturazione di almeno 60 giorni.

Castelnuovo di Conza (Caciocavallo Podolico), Colliano (Tartufo), Laviano (Caciocavallo Podolico), Ricigliano (Soppressata di Ricigliano), San Gregorio Magno (Salumi).

Molti di loro hanno resistito ai cambiamenti degli ultimi quarant'anni lì dove erano presenti tutte le generazioni, i nonni, i padri ed i figli che consentivano di trasferire le conoscenze ed i saperi delle cose buone, io credo che la figura dei Nonni sia la principale per trasferire oralmente e con gli esempi ogni tipo di tradizione. Di converso, hanno concorso alla scomparsa di altri prodotti agroalimentari una cattiva interpretazione delle leggi regionali sanitarie ed un disinteresse verso i settori marginali dell'agricoltura delle aree disagiate. Burocrazia. Pochi giovani si dedicano a questo tipo di lavoro, artigiani, pastori, agricoltori. In merito agli interventi di sostegno alle aree rurali, in particolar modo i PSR e le ricadute nell'ambito della promozione del turismo rurale (agriturismi, escursioni, sagre), non ho visto un grande aiuto per la comunità, mi è rimasto impresso la visita ad un allevamento di vacche di montagna, in una zona impervia dell'appennino salernitano, dove si poteva raggiungere il sito solo tramite una vecchia jeep, era stato finanziato un agriturismo con stanze ed annesso ristorante, mai utilizzato.

Per fortuna, le nuove normative vanno in questo senso vedi nuove leggi regionali e la legge n. 30 del 01.04.22. Il CRIPAT-PAT potrebbe aiutare questa rivalutazione e rinascita, non semplice.

Angelo Citro

Veterinario IAPZ Asl Salerno, referente C.Ri.P.A.T. Salerno

LA NORMATIVA NAZIONALE

Il [Decreto Legislativo 30 aprile 1998, n. 173](#) istituisce, all'articolo 8 – “Valorizzazione del patrimonio gastronomico”, la categoria dei “prodotti tradizionali”, ovverosia quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo; esso prevede inoltre, per tali produzioni, la possibilità di accedere a deroghe alla regolamentazione comunitaria in materia di igiene degli alimenti.

Il [Decreto Ministeriale 8 settembre 1999, n. 350](#) indica le norme per l'individuazione di tali prodotti da parte delle Regioni e Province autonome. Esso stabilisce che le metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura possono definirsi consolidate nel tempo se vengono praticate sul territorio in maniera omogenea e secondo regole tradizionali e protratte nel tempo per un periodo di almeno 25 anni. Per ogni prodotto, individuato e inserito da Regioni e Province autonome nei propri elenchi, devono essere indicati:

- nome del prodotto;
- caratteristiche del prodotto e metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura consolidate nel tempo in base agli usi locali, uniformi e costanti;
- materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione, il condizionamento o l'imballaggio dei prodotti;
- descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura.

Le Regioni e le Province autonome inviano i propri elenchi e i successivi aggiornamenti al Ministero per le politiche agricole che provvede al loro inserimento nell'elenco nazionale e al relativo aggiornamento annuale.

Il decreto precisa inoltre che, per accedere alle deroghe in materia di igiene degli alimenti, le Regioni devono inviare al Ministero, insieme alla scheda, gli elementi relativi alle procedure operative in grado di assicurare uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali di contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, salvaguardando le caratteristiche di tipicità, salubrità e

sicurezza del prodotto in particolare per quanto attiene la necessità di preservare la flora specifica.

La [Circolare n. 10 del 21 dicembre 1999 - prot. 63885](#) specifica che l'inserimento nell'elenco può avvenire su iniziativa delle Regioni e delle Province autonome o su istanza di soggetti pubblici e privati e chiarisce nel dettaglio quali elementi deve comprendere la scheda di ciascun prodotto, che sono:

- categoria;
- nome del prodotto, compresi sinonimi e termini dialettali;
- territorio interessato dalla produzione;
- descrizione sintetica del prodotto;
- descrizione delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- materiali e attrezzature specifiche utilizzati per la preparazione e il condizionamento;
- descrizione dei locali di lavorazione, conservazione e stagionatura;
- elementi che comprovino che le metodiche siano state praticate in maniera omogenea e secondo regole tradizionali per un periodo non inferiore ai 25 anni.

Per i prodotti che richiedono le deroghe di cui all'art. 8, comma 2 del D. Lgs. 173/98 vanno indicati inoltre:

- oggetto della richiesta di deroga e motivazioni della stessa;
- osservazioni sulla sicurezza alimentare del prodotto;
- riferimenti normativi;
- eventuali annotazioni dei Servizi Sanitari Regionali.

Entro il 12 aprile di ciascun anno le Regioni e Province autonome inviano al Ministero gli eventuali aggiornamenti dell'elenco.

Entro il 30 luglio di ciascun anno il Ministero provvede alla pubblicazione, in Gazzetta Ufficiale, dell'elenco nazionale aggiornato.

Con la [Circolare n. 2 del 24 gennaio 2000 - prot. 60194](#) il Ministero ha ulteriormente specificato che, per i prodotti che richiedono le deroghe di

cui all'art. 8, comma 2 del D. Lgs. 173/98, deve in ogni caso essere indicata nella scheda la rispondenza del prodotto finale ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla normativa vigente.

La Circolare 3 luglio 2000 – prot. 62359 ha individuato l'elenco delle categorie dei prodotti tradizionali all'interno delle quali le Regioni e Province autonome devono iscrivere i loro prodotti:

- bevande analcoliche, distillati e liquori
- carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni
- condimenti
- formaggi
- grassi (burro, margarina, oli)
- prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati
- paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria, della pasticceria e della confetteria
- preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi
- prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro).

La stessa circolare stabilisce inoltre che:

- il nome che individua il prodotto tradizionale non può costituire oggetto di richiesta di deposito e di registrazione di marchio;
- l'eventuale nome geografico con il quale viene individuato il prodotto tradizionale è solo funzionale a tale identificazione e non può assumere il valore di una attestazione di origine o di provenienza e nemmeno costituire il fondamento di un provvedimento di riconoscimento dell'origine del prodotto stesso;
- all'atto dell'immissione al consumo i prodotti inseriti nell'elenco nazionale non possono fregiarsi della qualificazione "tradizionale" (stante l'orientamento contrario espresso dalla Commissione europea) ma potranno esclusivamente contenere, nell'etichettatura, il riferimento al predetto elenco.

Con il Decreto Ministeriale 18 luglio 2000 n. 62641 è stato pubblicato il primo elenco nazionale dei prodotti agroalimentari definiti tradizionali dalle Regioni e dalle Province autonome di Trento e Bolzano.

Il Decreto specifica che:

- l'elenco non è esaustivo, in quanto costituisce un censimento dei prodotti definibili tradizionali;
- l'inserimento di un prodotto in elenco non è costitutivo di diritti conseguenti alla pubblicazione e l'eventuale riferimento al nome geografico non costituisce riconoscimento di origine o provenienza del prodotto dal territorio al quale è riconducibile il predetto nome geografico;
- il nome di ciascun prodotto, il suo eventuale sinonimo o termine dialettale non può costituire oggetto di deposito e di richiesta di registrazione, ai sensi della vigente normativa comunitaria e nazionale sulla proprietà intellettuale e industriale, a decorrere dalla data di pubblicazione del Decreto in Gazzetta Ufficiale.

Con nota del 27 novembre 2007 – prot. 22514 il Ministero ha ribadito che:

- l'elenco nazionale costituisce un mero censimento dei prodotti agroalimentari tradizionali e che l'inserimento di un prodotto nello stesso non è costitutivo di diritti;
- la scheda sintetica trasmessa dalle Regioni non è equiparabile ad una esaustiva disciplina produttiva e non è in alcun modo vincolante per i produttori;
- la dicitura "prodotto tradizionale" non può essere utilizzata nell'etichettatura dei prodotti iscritti nell'elenco nazionale.

Con il Decreto Interministeriale 9 aprile 2008, del Ministro delle politiche agricole, alimentari e forestali e del Ministro per i beni e le attività culturali, i prodotti agroalimentari tradizionali sono stati individuati come patrimonio culturale italiano.

LA NORMATIVA DELLA REGIONE CAMPANIA

La Delibera della Giunta Regionale n. 570 del 25/10/2016, avente per oggetto "DECRETO MINISTERIALE 8 SETTEMBRE 1999, N. 350 E ART. 7 REG. CE N. 852 DEL 2004 - APPLICAZIONE INTESA STATO REGIONI "LINEE GUIDA APPLICATIVE DEL REG. CE 852 DEL 2004 DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO SULL'IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI" approva ciò che segue.

LINEE GUIDA AL RICONOSCIMENTO DELLE CARATTERISTICHE DI TRADIZIONALITÀ DI PRODOTTI AGROALIMENTARI ED ALLA CONCESSIONE DI DEROGHE AI REQUISITI IGIENICO SANITARI PER LA LORO PRODUZIONE

Si definiscono "Prodotti Agroalimentari Tradizionali" (PAT) quei prodotti le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo (Rif. DM 8 settembre 1999 n. 350). In particolare, il metodo produttivo deve risultare praticato sul territorio di riferimento in maniera omogenea secondo regole tradizionali e protratte nel tempo, comunque per un periodo non inferiore ai 25 anni. Sono esclusi i prodotti agroalimentari registrati come DOP ed IGP. In ottemperanza a quanto stabilito nel DM 8 settembre 1999 n. 350 "Regolamento recante norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali" il Ministero per le Politiche Agricole, attraverso le Regioni, accerta la sussistenza delle condizioni che consentono di definire un prodotto agroalimentare "tradizionale" nei termini stabiliti dalla circolare del MIPAAF n. 10 del 21 dicembre 1999 e dalla nota MIPAAF n. 62359 del 3 luglio 2000. I prodotti agroalimentari riconosciuti come "tradizionali" andranno ad implementare l'Elenco nazionale dei PAT istituito presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, secondo quanto disposto dall'art.3 del D.M. 8 settembre 1999 n. 350. Il processo produttivo dei PAT potrebbe richiedere il ricorso a deroghe ai requisiti igienico sanitari previsti dalla normativa vigente per l'utilizzo di strumenti, attrezzature e locali di produzione/stagionatura, che sono

fondamentali al conferimento delle caratteristiche organolettiche specifiche del prodotto. Gli stabilimenti che producono prodotti alimentari tradizionali possono usufruire di deroghe a specifici requisiti igienico sanitari previsti dal Reg. CE n. 852/04, così come previsto all'art.7 del Regolamento CE n. 2074/2005 "recante modalità di attuazione relative a taluni prodotti di cui al regolamento (CE) n. 853/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e all'organizzazione di controlli ufficiali a norma dei regolamenti del Parlamento europeo e del Consiglio (CE) n. 854/2004 e (CE) n. 882/2004, deroga al regolamento (CE) n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio e modifica dei regolamenti (CE) n. 853/2004 e (CE) n. 854/2004 ". In particolare il citato art. 7 del Reg. CE n. 2074/2005 sancisce che gli Stati membri possono concedere deroghe individuali o generali agli stabilimenti che producono prodotti alimentari che presentano caratteristiche tradizionali ai requisiti: a) di cui all'allegato II, capitolo II, del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda i locali in cui tali prodotti sono esposti, il cui ambiente contribuisce parzialmente allo sviluppo delle loro caratteristiche. I locali possono comprendere pareti, soffitti e porte non costituite da materiali lisci, impermeabile, non assorbenti o resistenti alla corrosione e pareti, soffitti e pavimenti geologici naturali; b) di cui all'allegato II, capitolo II, punto 1, lettera f), e capitolo V, punto 1 del Regolamento CE n. 852/2004 per quanto riguarda i materiali di cui sono costituiti gli strumenti e le attrezzature utilizzati in modo specifico per la preparazione, l'imballaggio e il confezionamento di tali prodotti. L'Intesa Stato-Regione "Linee guida applicative del Regolamento CE n. 852/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari"- Rep. Atti n 59/CSR del 29 aprile 2010, recepita in Campania con D.G.R.C. n. 228 del 31.05.2011, prevede che qualora l'operatore del settore alimentare intenda chiedere deroghe per quanto sopra indicato, deve inviare la richiesta al Ministero per la Sanità Pubblica Veterinaria, Nutrizione e la sicurezza Alimentare, per il tramite delle Regioni e Provincie Autonome che

esprimeranno il loro parere. Per consentire alla Regione di rispettare tale adempimento, l'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo trasmette all'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria tutte le richieste di riconoscimento di tradizionalità pervenute, corredate di relative schede per l'acquisizione del parere sanitario di competenza. Le presenti linee guida sono elaborate allo scopo di definire l'iter procedurale per l'accesso all'elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali, annualmente implementato dalle Regioni presso il Ministero delle Politiche Agricole e Forestali, e per definire le modalità di attribuzione di deroghe ai requisiti igienico-sanitari dei locali e degli strumenti ed attrezzature previsti dalla normativa.

ISTANZA DI RICONOSCIMENTO DELLE CARATTERISTICHE DI "TRADIZIONALITÀ" DI UN PRODOTTO AGROALIMENTARE O MODIFICA DI PAT GIÀ INSERITI NELL'ELENCO REGIONALE

La richiesta di inserimento di nuove tipologie di prodotto tradizionale o l'aggiornamento e/o l'approfondimento delle schede dei prodotti già presenti, va inoltrata alla Regione Campania - Direzione Generale per le Politiche Agricole Alimentari e Forestali - UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo oppure promossa dalla stessa UOD regionale. La domanda per l'inserimento e/o modifica di PAT nell'elenco regionale può essere presentata da privati cittadini o da rappresentanti legali di Enti pubblici o privati, titolare/rappresentante legale di ditte individuali o società o consorzi registrati utilizzando l'apposito modello che sarà disponibile all'indirizzo www.agricoltura.regione.campania.it. Nel modello l'identificazione del prodotto avviene attraverso informazioni relative a:

- descrizione del prodotto
- dettagliata descrizione delle metodiche di lavorazione
- dettagliata descrizione di strumenti ed attrezzature e locali utilizzati per la produzione/stagionatura
- produzione in atto

- osservazioni sulla tradizionalità, omogeneità della diffusione e protrazione del tempo del processo produttivo

- ulteriori informazioni (fonti bibliografiche, documenti storici, citazioni in letteratura, etc.). Alla domanda deve essere allegata idonea documentazione che attesti la presenza del prodotto sul territorio da almeno 25 anni. Per consentire l'aggiornamento annuale dell'elenco nazionale dei PAT, le domande dovranno pervenire entro il 28 febbraio di ogni anno.

DEROGHE GENERALI AI REQUISITI IGIENICO SANITARI

Nel caso il processo di lavorazione del prodotto preveda l'utilizzo di strumenti, attrezzature e/o locali per i quali è necessario ottenere deroghe ai sensi del citato art. 7 del Regolamento CE n. 2074/2005, la domanda va corredata di richiesta di deroga. La richiesta di deroga, redatta su apposito modello che sarà disponibile all'indirizzo

www.agricoltura.regione.campania.it deve riportare le seguenti informazioni:

- dettagliata descrizione del processo di lavorazione
- motivazioni della richiesta
- dettagliata descrizione dei materiali di cui sono costituiti gli strumenti e/o le attrezzature utilizzate per la produzione, imballaggio e confezionamento per i quali si richiede la deroga
- indicazione della fase del processo produttivo per la quale si prevede l'utilizzo degli strumenti/attrezzature in deroga
- dettagliata descrizione dei locali in cui i prodotti sono esposti per i quali si richiede la deroga
- indicazione della fase del processo produttivo per la quale si prevede l'utilizzo dei locali in deroga
- individuazione dei punti critici
- indicazioni per la valutazione e la gestione del rischio determinato dall'utilizzo in deroga dei locali e degli strumenti ed attrezzature.

ISTRUTTORIA

Ai fini della verifica alla rispondenza del prodotto ai requisiti di cui all'art. 1, comma 2 del D.M. 350/99, la documentazione è oggetto di

valutazione da parte dell'UOD 09 Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo. Qualora il materiale inviato non fosse completo, possono essere richiesti approfondimenti ed integrazioni. Valutata la rispondenza del prodotto ai requisiti che ne consentono l'attribuzione della denominazione di prodotto tradizionale, l'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo trasmette all'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria tutte le istanze pervenute, pur se non corredate da richieste di deroghe, al fine di consentire la valutazione di competenza. Per consentire alla predetta UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria di effettuare le dovute verifiche, le istanze devono essere trasmesse dall'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo subito dopo la conclusione dell'iter di riconoscimento della tradizionalità ed almeno trenta giorni prima del 10 aprile. L'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria esamina la documentazione pervenuta ed esprime proprio parere sulla necessità di prevedere deroghe ai requisiti igienico sanitari dei locali e degli strumenti ed attrezzature utilizzati durante il processo produttivo di cui al Reg. CE n. 852/04. Attraverso tale valutazione la citata UOD può:

- approvare la documentazione senza alcun rilievo
 - approvare la documentazione con rilievi formali
 - richiedere tramite l'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo, se dovuta, la compilazione della scheda di deroga
 - proporre approfondimenti ed integrazioni alle indicazioni riportate sulla scheda di deroga.
- Nella fase preliminare dell'istruttoria l'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria, può disporre un sopralluogo da parte di personale della ASL territorialmente competente presso il soggetto richiedente il riconoscimento di tradizionalità per un prodotto alimentare per le opportune verifiche. Qualora il prodotto oggetto di valutazione risulti rispondente ai requisiti che consentono l'attribuzione della denominazione

di prodotto tradizionale ma non può essere oggetto di commercializzazione per mancata rispondenza ai requisiti di salubrità e sicurezza previsti dalla normativa vigente, il parere dell'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria viene annotato sulla scheda identificativa del prodotto, così come indicato nella Circolare MIPAAF n. 2 del 24 gennaio 2000 integrativa della citata Circolare n. 10 del 21 dicembre 1999. Il parere dell'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria viene trasmesso entro 30 giorni dalla ricezione e comunque non oltre il 10 aprile di ogni anno, all'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo. Acquisito il parere sanitario dell'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria, l'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo trasmette le schede identificative dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali entro il 12 aprile di ogni anno, al MIPAAF ai fini dell'implementazione dell'elenco nazionale. Nel caso in cui il parere sanitario non pervenga, l'UOD Tutela della qualità, tracciabilità dei prodotti agricoli e zootecnici servizi di sviluppo agricolo procede comunque alla trasmissione della scheda al MiPAAF, non corredata dalla richiesta di deroga. Contestualmente, l'UOD Prevenzione e Sanità Pubblica Veterinaria trasmette al Ministero della Salute -Direzione Generale per l'Igiene e la Sicurezza degli Alimenti e la Nutrizione le schede identificative dei prodotti risultati idonei all'inserimento nell'elenco nazionale dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali, con relativo parere sanitario. Le schede identificative dei Prodotti Agroalimentari Tradizionali e le schede di deroga approvate sono pubblicate sul sito istituzionale dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania

(www.agricoltura.regione.campania.it e sul sito dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare della Campania (www.orsacampania.it)).

DEROGHE INDIVIDUALI PER STABILIMENTI REGISTRATI/RICONOSCIUTI Gli operatori del settore alimentare che intendono produrre

Prodotti Agroalimentari Tradizionali inclusi nell'elenco nazionale per la cui lavorazione è previsto il ricorso a deroghe ai requisiti igienico sanitari dei locali e degli strumenti ed attrezzature, devono adeguarsi a quanto previsto nelle "schede di deroga" del prodotto approvate e pubblicate sul sito dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania (www.agricoltura.regione.campania.it) e sul sito dell'Osservatorio Regionale Sicurezza Alimentare della Campania (www.orsacampania.it). In tali casi gli operatori notificano all'ASL competente l'inizio o l'aggiornamento dell'attività produttiva secondo le procedure definite dalla D.G.R.C. n. 318/2015 "Disposizioni per le notifiche ed il riconoscimento degli stabilimenti e delle attività inerenti la sicurezza alimentare e la sanità pubblica veterinaria". Le verifiche della conformità del processo produttivo rispetto alle deroghe generali previste per ciascun prodotto tradizionale sono effettuate attraverso specifici

piani di monitoraggio approvati nell'ambito del documento di programmazione annuale regionale del Piano Regionale Integrato (reg. CE 882/2004), oppure nel corso di ordinari controlli effettuati in base alla categoria di rischio assegnata agli stabilimenti del settore alimentare. In particolare deve essere verificata la corretta individuazione dei punti critici del processo lavorativo ed il corretto monitoraggio degli stessi, attraverso la valutazione dell'adeguatezza delle procedure adottate dagli operatori per garantire uno stato soddisfacente di igiene e disinfezione dei materiali a contatto e dei locali nei quali si svolgono le attività produttive, tenuto conto della necessità di preservare la flora ambientale specifica a salvaguardia delle caratteristiche di tipicità e sicurezza del prodotto. Al fine di tenere costantemente aggiornato l'elenco di stabilimenti che producono PAT in deroga, le AASSLL implementano il sistema informatico GISA attraverso l'identificazione del prodotto.

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI:

ammugliatielli

agnello di Carmasciano

braciola di capra di Siano

busecchia-mammella di vacca, busecchia

capicollo

capicollo di Ricigliano

capicollo di Zungoli

capra bollita

carne bufalina

carne di bovino podolico

carne di suino di razza casertana

carne ovina di Laticauda

cervellatine

cicoli

coniglio di fosso dell'isola di Ischia

fegato con la zeppa

filetto di Vairano Patenora

filettone di Vairano Patenora

fiocco di prosciutto

fleppa

gelatina di maiale

guancia del Formicoso

lardello di Andretta

marzafecatu di Castel San Lorenzo

mozzariello

nnoglia di maiale

nzogna - sugna nella vescica, nzogna nella vescica

o per e 'o muss

orvula

pancetta arrotolata

pancetta tesa

porchetta del Sannio

prigiotto

prosciuttella della bassa Valle del Calore

prosciutto di Casaletto

prosciutto di Pietraroja

prosciutto di Rocchetta

²⁵ I PAT prevedono le seguenti categorie di prodotto: Bevande analcoliche, distillati e liquori; Carni (e frattaglie) fresche e loro preparazioni; Formaggi; Grassi (burro, margarina, oli); Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati; Paste fresche e prodotti di panetteria, pasticceria, biscotteria e confetteria; Prodotti della gastronomia; Preparazioni di pesci, molluschi e crostacei e tecniche particolari di allevamento degli stessi; Prodotti di origine animale (miele, prodotti lattiero caseari di vario tipo escluso il burro). Le categorie esposte riguardano esclusivamente quelle che interessano direttamente o indirettamente le produzioni zootecniche, **in grassetto i prodotti direttamente riferibili a comuni gravemente disastriati o particolarmente disastriati**. Per una visione completa e approfondita si rimanda alla pubblicazione dell'ASL e del C.Ri.P.A.T. di Avellino co-finanziata dalla Regione Campania: Vincenzo D'Amato, Michela De Rosa (a cura di), *Tre anni di PAT (2018-2020)*.

prosciutto di Trevico
prosciutto di Venticano
prosciutto irpino
salame Napoli
salame di Mugnano
salsiccia
salsiccia affumicata
salsiccia del Cilento
salsiccia del Vallo di Diano
salsiccia di polmone
salsiccia fresca a punta di coltello
salsiccia r' 'poc
salsiccia rossa di Castelpoto
salsiccia sotto sugna
salsiccia sotto sugna di Vairano Patenora
samurchio
soppressata caggianese
soppressata del Cilento
soppressata del Sannio
soppressata del Vallo di Diano
soppressata di Gioi Cilento
soppressata di Ricigliano
soppressata irpina
tuocco re prosutto

FORMAGGI

bebé di Sorrento
bocconcini alla panna di bufala
burrini e burrata di bufala
caciocavallo affumicato
caciocavallo del Formicoso
caciocavallo del Matese
caciocavallo di bufala
caciocavallo di grotta del Cervati e delle gole di Pertosa
caciocavallo di Castelfranco
caciocavallo irpino di grotta
caciocavallo podolico
caciocavallo podolico dei Monti Picentini
caciocavallo stagionato di grotta del Tanagro
caciocchiato
cacioricotta caprino del Cilento
caciotta di capra dei Monti Lattari
caciottina canestrata di Sorrento
caprino conciato del Montemaggiore
caso conzato
casomaturato del Matese
caso Vallicelli
casoperuto e marzolino
casuforte di Statigliano, cacioforte, casoforte

casu re pecora del Matese
fiordilatte
fior di ricotta di Ponte Persica
formaggio caprino del Cilento
formaggio coi vermi
formaggio duro di latte di pecora, capra e vacca
formaggio morbido del Matese

juncata

manteca

manteca del Cilento
mascarpone di bufala
mozzarella nella mortella
o' peluso
pecorino del Monte Marzano

pecorino bagnolese

pecorino di Carmasciano

pecorino di Laticauda
pecorino di Vitulano
pecorino di Pietraroja

pecorino fresco e stagionato

pecorino salaprese

primosale stagionato di Cuffiano
provola affumicata
provola affumicata di bufala
provolone
riavulillo
ricotta di fuscella di S. Anastasia

scamorza

scamorza di bufala

scamorza di Montella

scamorzini del Matese

scamosciata

stracchino di bufala

stracciata

stracciata del Matese

treccia

treccia di Montella

PREPARAZIONI DELLA GASTRONOMIA

baccalà alla perticatora

braciola

carne al latte

ciambottella

cicatielli col pulieio

ciauliello

cicci di Santa Lucia

cinghiale alla cacciatore

crocché

gattò di patate

genovese
frittata di scammaro
frittura napoletana
insalata di tartufo
lardiata
montoppole di Montaperto
melanzana a scarpone
minestra caggianese
parmigiana di cipolla ramata di Montoro
parmigiana di melanzane
peperone imbottito
pancotto dei foresi
panzetta
patane e cicc'
polenta stampata, alla cucchiareda, frattaccio
p'ttera
ragù napoletano
salsa piccante
sartù di riso
sauza quagliettana
scarpariello
scarpella di Castelvenere
sfrionzola
stufati di Teggiano
tagliatelle all'acciaccata
tiella padulese
zucchini alla scapece
zuppa di soffritto

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

marzellina
miele di acacia
miele di asfodelo
miele di borragine
miele di cardo
miele di castagno
miele di girasole
miele di lupinella
miele di rovo
miele di sulla
miele millefiori
ricotta di carmasciano
ricotta di fuscella
ricotta di laticauda
ricotta di pecora bagnolese
ricotta essiccata di bufala
ricotta essiccata ovicaprina
ricotta fresca di bufala
ricotta fresca ed essiccata di capra

ricotta fresca ed essiccata di pecora
ricotta mantéca di Montella
ricotta salaprese
yogurth di bufala

ELENCO PAT BASILICATA (AL 2021)

CARNI (E FRATTAGLIE) FRESCHE E LORO PREPARAZIONI:

agnello delle dolomiti lucane
capocollo
carne podolica lucana
gelatina di maiale
involtini di cotenna
lardo
'ncandarata
pancetta
pezzente
prosciutto crudo
salsiccia
salsiccia a catena
salsiccia al coriandolo di Carbone
salsiccia di fegato di Castelluccio Superiore
soperzata di Rivello
soppressata
ungrattnoat

FORMAGGI

caciocavallo
caciocavallo di Massa di Maratea
cacioricotta
caprino
casieddo o casieddu
manteca
mozzarella
padraccio
pecorino
pecorino misto
scamorza
toma
treccia di Massa di Maratea
treccia dura

PREPARAZIONI DELLA GASTRONOMIA

cuccia di Nojese
fasul e pistiddi
fusilli lucani con la mollica di pane, ferriciell cu la muddica, Fusill' cu' muddia
insalata gialla e rossa di Castronuovo di Sant'Andrea
involtini di agnello in umido, Gnommariell, gnumeridde

involtini di interiora d'agnello/capretto arrostiti, Gnommariell arrustit, Gnumeridde, Migliatiedd
laghn e fasul, Lagane e fasul, Lagane e fagioli,
nuglia di Laurenzana, Nuglia laurenzanese
peperoni ripieni alla lucana, Zafaran chin
pitta di Grandiniidi Calvera
pu'iata di San Giorgio Lucano
purpette di carnuluvare di Rotonda "mbastarduta"
"salsa" di mele, cipolline o zucca
tagliolini con il latte, Tagliolini dell'Ascensione, Tagghjulìni ku u l àtt, Tagliulini dell'Ascension

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE (MIELE, PRODOTTI LATTIERO CASEARI DI VARIO TIPO ESCLUSO IL BURRO)

miele lucano (r'miel)

ricotta

ricotta forte

ricotta salata

I DATI RECENTI²⁶

V CENSIMENTO AGRICOLTURA (ISTAT)

Aziende con allevamenti e aziende con bovini, bufalini, suini e relativo numero di capi per comune.

Codice Provincia	Codice Comune	COMUNI	Totale aziende	BOVINI			BUFALINI			SUINI	
				Aziende	CAPI		Aziende	CAPI		Aziende	Capi
					Totale	cui vacche		Totale	Di cui bufale		
064	011	Bisaccia	202	112	2.210	993	-	-	-	85	357
064	014	Calabritto	66	19	133	38	-	-	-	12	21
064	015	Calitri	176	77	1.716	613	-	-	-	82	232
064	017	Caposele	332	70	466	228	1	5	5	181	300
064	030	Conza della Campania	160	65	620	177	-	-	-	81	237
064	044	Lioni	464	175	1.172	662	-	-	-	266	454
064	063	Morra De Sanctis	178	45	362	138	-	-	-	125	473
064	081	Salza Irpina	14	1	49	18	-	-	-	5	8
064	082	San Mango sul Calore	74	4	5	3	-	-	-	9	20
064	084	San Michele di Serino	162	20	116	16	-	-	-	68	139
064	089	Sant'Andrea di Conza	28	1	4	2	-	-	-	4	7
064	092	Sant'Angelo dei Lombardi	513	112	715	364	-	-	-	272	520
064	098	Senerchia	168	56	329	213	-	-	-	99	206
064	101	Solofra	76	5	29	5	-	-	-	31	65
064	102	Sorbo Serpico	19	2	5	-	-	-	-	3	44
064	108	Teora	136	53	315	151	-	-	-	73	167
064	109	Torella dei Lombardi	238	67	406	197	-	-	-	179	573
		Totale Avellino	18.775	3.257	35.120	15.101	7	208	136	8.326	23.851
065	033	Castelnuovo di Conza	29	12	257	122	1	30	28	13	23
065	043	Colliano	378	102	725	424	-	-	-	176	251
065	063	Laviano	32	29	906	548	-	-	-	1	5
065	105	Ricigliano	184	35	184	53	-	-	-	95	211
065	110	Romagnano al Monte	102	-	-	-	-	-	-	53	90
065	120	San Gregorio Magno	560	39	275	45	-	-	-	382	585
065	131	Santomenna	14	7	99	61	-	-	-	2	3
065	155	Valva	227	73	653	265	-	-	-	141	242
		Totale Salerno	22.853	4.648	61.690	28.516	365	34.757	22.829	11.759	42.177

²⁶ Dai dati regionali della Campania sono stati estrapolati quelli relativi ai comuni gravemente danneggiati (DECRETO-LEGGE 13 febbraio 1981, n. 19 "Individuazione dei comuni colpiti dal sisma del novembre 1980"), si è deciso di escludere i dati del comune di Avellino.

V CENSIMENTO AGRICOLTURA (ISTAT)

Aziende con ovini, caprini, equini, allevamenti avicoli e relativo numero di capi per comune.

Codice Provincia	Codice Comune	COMUNI	OVINI		CAPRINI		EQUINI	
			Aziende	Capi	Aziende	Capi	Aziende	Capi
064	011	Bisaccia	101	3.546	17	355	7	8
064	014	Calabritto	3	190	11	81	7	12
064	015	Calitri	63	2.048	27	386	10	33
064	017	Caposele	8	789	7	91	5	7
064	044	Lioni	14	353	12	60	3	4
064	063	Morra De Sanctis	46	660	10	30	-	-
064	081	Salza Irpina	-	-	-	-	-	-
064	082	San Mango sul Calore	2	13	7	17	1	3
064	084	San Michele di Serino	6	18	1	5	3	4
064	089	Sant'Andrea di Conza	4	43	-	-	-	-
064	092	Sant'Angelo dei Lombardi	76	634	17	43	3	6
064	098	Senerchia	20	111	55	343	5	11
064	101	Solofra	1	15	-	-	1	2
064	108	Teora	17	924	6	50	5	6
064	109	Torella dei Lombardi	29	320	3	4	-	-
		Totale Avellino	2.721	59.281	513	4.139	317	648
065	033	Castelnuovo di Conza	5	209	7	46	3	4
065	043	Colliano	34	1.496	26	190	2	2
065	063	Laviano	5	368	2	40	5	13
065	105	Ricigliano	74	4.005	30	982	6	8
065	110	Romagnano al Monte	9	304	11	111	1	2
065	120	San Gregorio Magno	113	3.095	35	410	4	4
065	131	Santomenna	6	333	6	59	-	-
065	155	Valva	25	787	23	201	11	14
		Totale Salerno	2.116	57.912	3.938	33.555	1.024	2.133

VI CENSIMENTO AGRICOLTURA (ISTAT)

Aziende con bovini e bufalini, suini, ovini e caprini, equini, allevamenti avicoli e relativo numero di capi per comune.

Territorio	totale bovini e bufalini		totale suini		totale ovini e caprini		totale avicoli	
	unità agricole	capi	unità agricole	capi	unità agricole	capi	unità agricole	capi
Bisaccia	51	1.288	3	1.964	55	2.019	2	73
Calabritto	15	192	29	91	16	885	1	25
Calitri	52	1.642	13	26	47	1.328	8	372
Caposele	25	148	1	120	13	1.062	1	40
Conza della Campania	31	365	2	7	16	293	1	40
Lioni	51	585	3	5	3	85	..	..
Morra De Sanctis	16	118	5	157	19	432	..	..
Salza Irpina	1	15	..	..	1	200	..	..
San Mango sul Calore	1	20	..	..	..	..	..	..
San Michele di Serino	7	41	4	9	1	2	4	95
Sant'Andrea di Conza	..	..	..	..	1	6	..	..
Sant'Angelo dei Lombardi	29	321	..	..	6	74	2	60
Senerchia	26	286	1	1	11	671	..	..
Solofra	5	26	2	41	3	31	..	..
Teora	11	125	2	6	3	148	1	5
Torella dei Lombardi	19	178	3	161	9	159	..	..
Avellino	1.571	27.075	444	9.560	798	36.965	310	230.431
Castelnuovo di Conza	9	248	..	..	3	131	..	..
Colliano	68	965	37	72	24	1.368	51	1.185
Laviano	34	1.109	4	11	10	393	3	109
Ricigliano	16	88	1	43	58	4.540	1	170
Romagnano al Monte	..	..	..	..	3	311	..	..
San Gregorio Magno	30	516	8	849	28	2.327	4	98
Santomenna	4	69	..	..	2	110	..	..
Valva	43	543	1	2	12	968	1	15
Salerno	3.240	140.677	452	23.065	1.426	81.440	564	590.708

IL PECORINO CARMASCIANO

Pecorino di Carmasciano

Area di produzione: località Carmasciano, comuni di Sant'Angelo de' Lombardi, Rocca San Felice, Guardia de' Lombardi e Frigento, provincia di Avellino.

PAT, Presidio Slow Food

Carmasciano è una piccola area di pascolo che si estende per un raggio di circa quattro km nella valle d'Ansanto, nel cuore dell'Alta Irpinia. La maggior parte dei pascoli si concentra lungo il versante esposto a sud, che degrada dal monte Forcuso fino a valle, tra gli 800 e i 500 metri di altitudine. Virgilio, nell'Eneide, descrive questo luogo come una terra incantata: "Vi è un luogo al centro dell'Italia circondato da alte montagne, famoso e celebre in ogni posto: la valle d'Ansanto. Ha quindi e quindi oscure selve, e tra le selve un fiume che per gran sassi rumoreggia e cade, e si rode le ripe e le scoscese, che fa spelonca orribile e vorago". La valle è infatti caratterizzata dalla presenza della Mefite di Rocca San Felice, un lago di origine sulfurea alimentato da pozze solforose, che ribolle a seguito delle emissioni di gas provenienti dal sottosuolo. Lo zolfo emanato dalle acque caratterizza le essenze foraggiere dell'area, che a loro volta conferiscono al latte un sapore molto particolare e complesso. Il pecorino prodotto in questa zona ha infatti una spiccata nota olfattiva di zolfo, sentori di latte fresco, erba appena sfalciata e fiori. In bocca, prima si percepisce un sapore dolce e molto delicato, poi una nota piccante e, nel finale, un leggero retrogusto di zolfo.

Il latte ovino crudo (senza l'aggiunta di fermenti) si pone nel "caccavo" (caldaia di rame), si riscalda alla temperatura di 36-38°, sul fuoco a legna. La coagulazione avviene con caglio di agnello o di capretto o anche di vitello. La cagliata si rompe fino a ottenere granuli della dimensione di un chicco di riso e si lascia depositare sul fondo della caldaia. Poi si raccoglie la pasta, si sistema nelle fucelle di vimini e, in seguito, si scotta nel siero caldo. La salatura è a secco.

Il pecorino di Carmasciano raggiunge la sua massima espressività sensoriale verso i 12 mesi di invecchiamento. È fondamentale il ruolo dei locali di stagionatura: le muffe che si sviluppano al loro interno contribuiscono alla perfetta maturazione del prodotto.

Fino agli anni Cinquanta del secolo scorso, ogni famiglia contadina produceva pecorino per il consumo familiare e allevava due razze ovine: la laticauda e la bagnelese (detta anche malvizza). In seguito, le famiglie rimaste sul territorio hanno aumentato il numero dei capi fino ad arrivare anche a 50 pecore: la produzione si è così trasformata in una fonte di reddito.

nel 2008 è nata l'Associazione Pecorino di Carmasciano con l'obiettivo di far conoscere una produzione di eccellenza del panorama caseario italiano, di salvare la razza laticauda e di promuovere il suo territorio collinare e incontaminato.

LE SPERIMENTAZIONI DEL PECORINO CARMASCIANO

Il Formicoso è il regno della libertà anarcoide dei suoi abitanti: un censimento di mezzo secolo fa parlava di 11mila proprietari su 8000 abitanti. In questo altopiano che non è il tetto, ma il cornicione della Campania la terra sbuffa zolfo di qua e di là, soprattutto dalla Mefite, luogo e dea dell'Antichità. Siamo nella Valle d'Ansanto, il comune è Rocca San Felice: la Mefite ha la forma di un triangolo, il cui apice è costituito da due corsi d'acqua confluenti in un burrone confinano cinque comuni: Guardia dei Lombardi, Torella dei Lombardi, Villamaina, Frigento e Rocca.

Stare vicino a queste esalazioni è rischioso, lo testimoniano le carcasse di animali che diventano più numerose man mano che ci si avvicina all'ingresso dell'inferno.

Eppure nel ciclo continuo in cui la vita muore e la morte regala vita, i pascoli ricchi di zolfo lungo il crinale, nasce uno dei formaggi italiani più particolari. Il Carmasciano, un pecorino ottenuto da caglio di capretto. Sino al 2015 ne circolavano poche forme, quasi introvabile, poi questa storia ha un lieto fine, o quanto meno una lieta premessa quando Angelo Nudo riesce a trasmettere la sua innata passione per i formaggi an Antonio Capaldo, presidente della Feudi San Gregorio.

Angelo è abitante del Formicoso ma da sempre è il volto del Marennà, il ristorante della cantina di Sorbo Serpico.

Nasce così un progetto concreto, dare un volto, anzi una cifra, al Carmasciano. L'azienda, circa sei ettari creata proprio sul crinale opposto alla Mefita chiamato l'Occhio del Carmasciano, realizza il sogno della vita: produrre formaggi di alta qualità con latte unico, ottenuto da animali al pascolo, proprio come si usava ai tempi di Virgilio che cita espressamente la Valle d'Ansanto. L'atto ufficiale è il giugno 2015, la prima commercializzazione nel 2016. Una società di giovani, giovanissimi, da Angelo Nudo all'amministratore Roberto Mazzei, al casaro Giuseppe Bozza, alla responsabile del commerciale Michela Marano.

Giovani, irpini, innamorati della loro terra. Come esprimerla meglio di un progetto sui formaggi? L'esperienza con i Feudi aiuta Angelo Nudo: «L'artigiano non è colui al quale si deve perdonare qualche imperfezione, ma il massimo della perfezione. La Ferrari è alto artigianato e noi puntiamo ad essere la formula uno dei formaggi».

L'azienda si chiama Carmasciando (www.carmasciando.it), e le preziose pezze, affinate in ambienti perfette, arrivano a costare 36 euro al chilo in uscita. Ma non di solo Carmasciano si vive: partono dunque infinite sperimentazioni, quasi tutte giocate sul latte di pecora, sino al progetto delle Contrade, un cru le definirebbe l'appassionato di vino. Esprimere il territorio attraverso le diverse erbe che mangiano gli animali.

Dal blu di Pecora al Formicoso, passando per il Nocerino e il caciocavallo irpino, l'elenco è davvero lungo, il tutto presentato in belle confezioni, alcune anche abbinate ai vini della Feudi. Una scommessa non facile in un Paese come l'Italia nel quale il formaggio non entra nel menu come in Francia. Ma il percorso è appena alle sue prime battute, basta avere pazienza: c'è il mercato delle pizzerie sempre più interessante e soprattutto nuovo packaging più moderno e smart, in mono porzioni già pronte, magari da consumare anche a casa. Una cosa è certa, il Carmasciano non è più un formaggio in via di estinzione, anzi ha iniziato il lungo cammino verso la dop.

E se vi va, potete provare i formaggi nel vicino Mulino della Signora, a Frigento. Una giornata sul Formicoso avvolti dal silenzio, qui dove alcuni pazzi volevano creare una discarica a cielo aperto vale dieci visite da uno strizzacervelli.

Dal blog di Luciano Pignataro, giornalista eno-gastronomico:
<https://www.lucianopignataro.it/a/carmasciando-formaggi-carmasciano/139976/>.

BISACCIA (AV)



Azienda Agricola Serroni di Ciccarella Vincenzo

L'Azienda agricola e di trasformazione è ubicata sull'altopiano del Formicoso a un'altitudine di circa 800 metri. Distante 3 chilometri dal centro di Bisaccia, si estende su una superficie di 60 ettari. L'ordinamento produttivo, a indirizzo prevalentemente cerealicolo foraggero, è condotto seguendo le tecniche dell'agricoltura convenzionale. Vengono anche allevati 50 capi bovini da latte, 15 ovini, un cavallo e animali di bassa corte. L'azienda dispone di un caseificio per la lavorazione del latte finalizzata alla produzione di tipici formaggi irpini. Dalla sorgente Serroni, posta nei pressi del centro aziendale, sgorga un'acqua dalle proprietà ipotensive.

L'azienda, a struttura familiare, era attiva già il 1980, ha usufruito di finanziamenti a sostegno dell'imprenditoria agricola e puntato a gestire tutte le fasi del processo produttivo (dalla semina del foraggio alla

vendita dei formaggi). Tra le lavorazioni, insignite anche di premi, il caciocavallo e il pecorino. Inoltre, ha investito negli anni anche nell'offerta didattica con laboratori sulla caseificazione rivolti alle scolaresche e nella promozione dei prodotti in fiere e esposizioni.

²⁷ È stata individuata un'azienda per comune presente nell'elenco dei comuni gravemente danneggiati (DECRETO-LEGGE 13 febbraio 1981, n. 19 "Individuazione dei comuni colpiti dal sisma del novembre 1980"), si è deciso di escludere i dati dei capoluoghi di provincia. I comuni dov'è stato difficile incontrare imprese strutturate sono: Calabritto, Caposele, Conza della Campania, Lioni, Morra De Sanctis, Salza Irpina, San Mango sul Calore, San Michele di Serino, Sant'Andrea di Conza, Senerchia, Solofra, Sorbo Serpico, Teora, Torella De' Lombardi, Brienza, Castelgrande, Muro Lucano, Pescopagano, Ruvo Del Monte, Vietri Di Potenza, Laviano, Ricigliano, Romagnano al Monte, Salvitelle, Santomenna, San Gregorio Magno.

CALITRI (AV)



Azienda agricola zootecnica Cestone Benedetto

L'azienda è situata sulle colline dell'Alta Irpinia, a circa 750 slm, in una zona denominata Contrada Serre. La coltivazione dei terreni per la produzione dei prodotti aziendali (cerealicoli e foraggi), seguendo criteri di salvaguardia dell'ambiente naturale destinati all'alimentazione delle vacche, è parte fondamentale della filiera produttiva. I fondi coltivati si estendono per circa 90 ha, di cui 30 ha a pascolo. L'azienda conta circa 80 bovini, razze di pezzata rossa e frisone. Nel rispetto del benessere animale l'allevamento è sia a stabulazione libera che a pascolo. La fase di mungitura viene eseguita con moderne attrezzature dotate di riconoscimento tramite podometro per ciascun capo, ciò consente di capire lo stato di salute dell'animale, la produzione e la qualità del latte. Tra i prodotti principali dell'azienda di trasformazione: caciocavalli, scamorza, ricotta, canestrato, burrino di latte bovino o vaccino. L'azienda, a struttura familiare, era attiva già il 1980, ha usufruito di finanziamenti a sostegno dell'imprenditoria agricola, implementandosi. Attiva nelle realtà socio-culturali del paese, l'azienda è inserita in un apposito percorso di trekking chiamato "Percorsi del latte e derivati" e sostiene lo "Sponz Fest", evento di caratura internazionale organizzato dal cantautore Vinicio Capossela che si svolge nelle estati calitrane.

SANT'ANGELO DEI LOMBARDI



Azienda agricola Fischetti

Situata in contrada Selvatico, sorge nelle colline della Comunità Montana "Alta Irpinia" ad un'altitudine di circa 700 m.s.l.m. Nasce come azienda zootecnica da una lunghissima tradizione familiare di allevare e trasformare in casa il proprio latte. Nel 2005 è stato realizzato un minicaseificio aziendale e ha iniziato la vendita diretta dei formaggi in azienda. Il caseificio riesce a trasformare un quantitativo di latte di circa 3 q.li con una produzione di formaggi variabile in funzione della tipologia degli stessi (in media 30 kg/giorno). La struttura e le attrezzature sono sovradimensionate in quanto l'azienda è in continua crescita. Ha partecipato al "CATARINA D'ORO", concorso provinciale dei formaggi della provincia di Avellino. Il latte proviene da vacche frutto di incroci, con prevalenza di bovine di razza Bruna Alpina, Frisona e Pezzata Rossa. L'azienda, ad indirizzo prevalentemente zootecnico, è condotta in economia diretta dal nucleo familiare. Il latte, trasformato nel laboratorio aziendale in cacioricotta, formaggio stagionato, scamorza e treccia, ricotta, caciocavallo Irpino, è controllato dalla mungitura allo stoccaggio in vasche refrigerate. L'azienda è disponibile all'accoglienza di gruppi per visite guidate alle sue strutture e la degustazione di prodotti. In azienda è in atto una differenziazione dell'offerta commerciale ed è possibile acquistare anche altri prodotti di produzione propria: olio, frutta in guscio, vino, ortaggi e altro ancora.

BELLA (PZ)

Istituto zootecnico di Bella

La tenuta "Bella", dell'estensione di circa 70 ha (Concessione demaniale), è dedicata alla ricerca (produzione degli alimenti per il bestiame – scorte foraggiere – e il pascolamento estensivo di circa 900 capi ovini e caprini autoctoni). Oltre agli uffici (300 mq) e al laboratorio (300 mq), tra le strutture di maggior rilievo, sono presenti il caseificio didattico sperimentale di 250 mq, con annessa sala di degustazione (811 mq), ed il centro di formazione "Collegamento Ricerca-Divulgazione", realizzato nell'ambito del regolamento CEE 2052/88, obiettivo 1, con 25 stanze singole, videoteca, campo da tennis, aule dotate di traduzione simultanea, sala convegni, biblioteca.

Il "centro" viene utilizzato per attività di formazione, riqualificazione e degli operatori del settore e dei tecnici dei servizi di Sviluppo Agricolo, per seminari, congressi e stages di breve e media durata. Sono presenti una stalla (1481 mq) ed una sala di mungitura (80 mq dotata di 48 poste di mungitura).

La sede di Bella del CREA nasceva nel 1911 come Regio Istituto Zootecnico, per espressa volontà del lucano Francesco Saverio Nitti, Ministro dell'Agricoltura. Si deve ad Alberto Romolotti, primo direttore del Regio Istituto Zootecnico per la Lucania, la trasformazione di un podere quasi abbandonato in un centro per l'attività dimostrativa e di trasferimento di tecnologie e mezzi tecnici. Nel 1967 l'Istituto Zootecnico per la Lucania entra a far parte dell'Istituto Sperimentale per la Zootecnia di Roma. Nel 2014 la sede entra a far parte del CREA e confluisce nel Centro di ricerca Zootecnia e Acquacoltura (CREA-ZA).

Le linee di ricerca degli ultimi 30 anni riguardano le seguenti tematiche:

- definizione dei fabbisogni nutritivi di razze caprine autoctone, integrazione alimentare, partendo dalla specie e dal sistema pascolo;
 - individuazione di interventi in grado di aumentare la produttività del pascolo, senza intaccare la qualità
 - studio di modelli intensivi di allevamento mettendo a confronto diete a base di insilati, fieni, in sistemi irrigui, semi-irrigui, asciutti;
 - studio di modelli estensivi di allevamento mettendo a confronto diete a base di pascolo, fieni, in sistemi semi-irrigui e asciutti;
 - messa a punto di nuove tecnologie di produzione di formaggi di capra, rispetto al tradizionale semicotto e cacioricotta;
 - studio dei fattori che influiscono sulla qualità del formaggio;
 - studio dell'influenza del locale di stagionatura sulla qualità del formaggio;
 - miglioramento della tecnica di produzione dei cagli artigianali per la valorizzazione e la salvaguardia dei prodotti tradizionali
 - individuazione di razze caprine autoctone caratterizzate da produzione di fibra fine
 - studio del profilo aromatico di piante del pascolo naturale e dei formaggi da esso derivati
 - studio di piante autoctone dei pascoli naturali e loro effetto sulla qualità aromatica e nutraceutica del latte e del formaggio
 - studio del carry-over delle aflatossine su latte e mozzarella di bufala
 - le nuove tecnologie al servizio delle produzioni casearie tradizionali e storiche
 - studio di alcune frazioni oligosaccaridiche dei ruminanti ai fini dell'alimentazione neonatale umana
- Fra le attività collaterali è compresa l'assistenza all'allevatore che si rivolge direttamente ai ricercatori, su diverse tematiche: la gestione del pascolo, l'alimentazione della capra, la progettazione di un caseificio aziendale, i difetti dei formaggi, la gestione delle grotte naturali, l'allevamento della capra cashmere.

CASTELNUOVO DI CONZA (SA)



Azienda Agro-Zootecnica "La Torretta" di Cifrodelli Giovanni

L'Azienda è ubicata in Località Sant'Ilarione, a circa 350 mt s.l.m. Ha una estensione di circa 170 Ettari, di cui 8 ettari in proprietà, 40 ettari in comodato d'uso, 100 ettari in fida pascolo, 25 ettari in affitto. Presenta un ordinamento colturale caratterizzato prevalentemente da: foraggiere coltivate (erbai, prati-pascolo) ed utilizzazione del pascolo naturale. L'Azienda, con le sue superfici agrarie, pur non essendo inserita in parchi regionali od aree protette, fa parte di un'area di notevole bellezza e pregio naturalistico poiché si estende da 350 mt s. l.m. fino a circa i 1000 mt. s.l.m.; è circondata dai Monti Remito e Pennone, nei pressi di Laviano, e dal monte Petrella in Castelnuovo di Conza. L'attuale azienda è di recente costituzione, nata infatti nel 1995 come azienda agricola, ha origini che risalgono al 1950; le precedenti generazioni hanno tramandato fino ad oggi le tradizioni e la cultura del mondo agricolo, in particolare dell'allevamento del bestiame bovino e della trasformazione casearia. Attualmente l'azienda è composta da laboratori di caseificazione e stagionatura, punti vendita, si è avviata anche nel commercio di carni, ma si dedica prevalentemente alla caseificazione, anche sperimentando varianti come il cacio al tartufo. Partendo da una tradizione di vaccari, l'azienda è inserita in guide gastronomiche, programmi TV, giornali, promuovendo i suoi prodotti riconosciuti come di ottima qualità: i formaggi tipici a pasta filata, tra cui il famoso caciocavallo podolico, sono i più rappresentativi dell'Alta Valle del Sele.

COLLIANO (SA)



Azienda agricola Carmine Di Lione

L'Azienda agraria è nata nel 1995 mentre il caseificio è attivo da circa sette anni.

I bovini, oltre alla stalla tecnologicamente avanzata (di oltre 2.000 mq, che risponde ai criteri più moderni in termini di attrezzature, dalla mungitura alla raccolta letame), hanno possibilità di pascolare allo stato brado su una superficie di circa tre ettari tutti recintati. L'azienda ha un laboratorio aziendale di trasformazione, con l'impegno di tutta la famiglia e dei tre giovani figli che hanno deciso di restare in azienda e lavorare in agricoltura. Carmine Di Lione ha adottato il concetto di filiera corta: utilizzo di materie prime prodotte nell'azienda agraria ubicata a Caposele (Av), allevamento dei capi, trasformazione di carne e latte e relativa vendita nel caseificio e macelleria aziendali di Colliano oltre che in mercati di Campagna Amica, fiere e manifestazioni gourmet. La produzione è sia rivolta alla tradizione che alla sperimentazione.

VALVA (SA)

Azienda Agro-zootecnica Torsiello Giulia

L'azienda è ubicata in agro del Comune di Valva alla Località Serre ed a un'altitudine di circa 500 mt s.l.m. Ha una estensione di circa 8 Ettari in proprietà, con un ordinamento colturale caratterizzato prevalentemente da: foraggere coltivate (erbai e prati-pascolo). L'Azienda non è inserita in area protetta ma fa parte del comprensorio del Monte Marzano, ricadente nei territori dei comuni di Valva, Laviano e Colliano. L'Azienda è giovane, nata nel 2002 come azienda agricola e di trasformazione del latte ma è sorta, nel rispetto delle tradizioni e della cultura agricola locale sin dal 1970.

GALLERIA FOTOGRAFICA



L'altopiano del Formicoso (AV)



Stalla di Calitri (Av)



Fase della macellazione domestica del maiale



Pecore decorate per la Turniata di Ricigliano (Sa)



Turniata di Ricigliano (Sa)



Turniata di Ricigliano (Sa)



ISBN 978-88-946717-3-5



9 788894 671735