

ORIGINE

IL SAPORE DEL TERRITORIO ITALIANO

www.origineonline.it



Edizioni L'Informatore Agrario

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



L'appetito vien viaggiando

Per la prima volta il territorio irpino mette a sistema la propria ricca produzione casearia e di mieli, proponendo quattro articolati e suggestivi itinerari alla scoperta dei giacimenti enogastronomici campani

MONICA SOMMACAMPAGNA

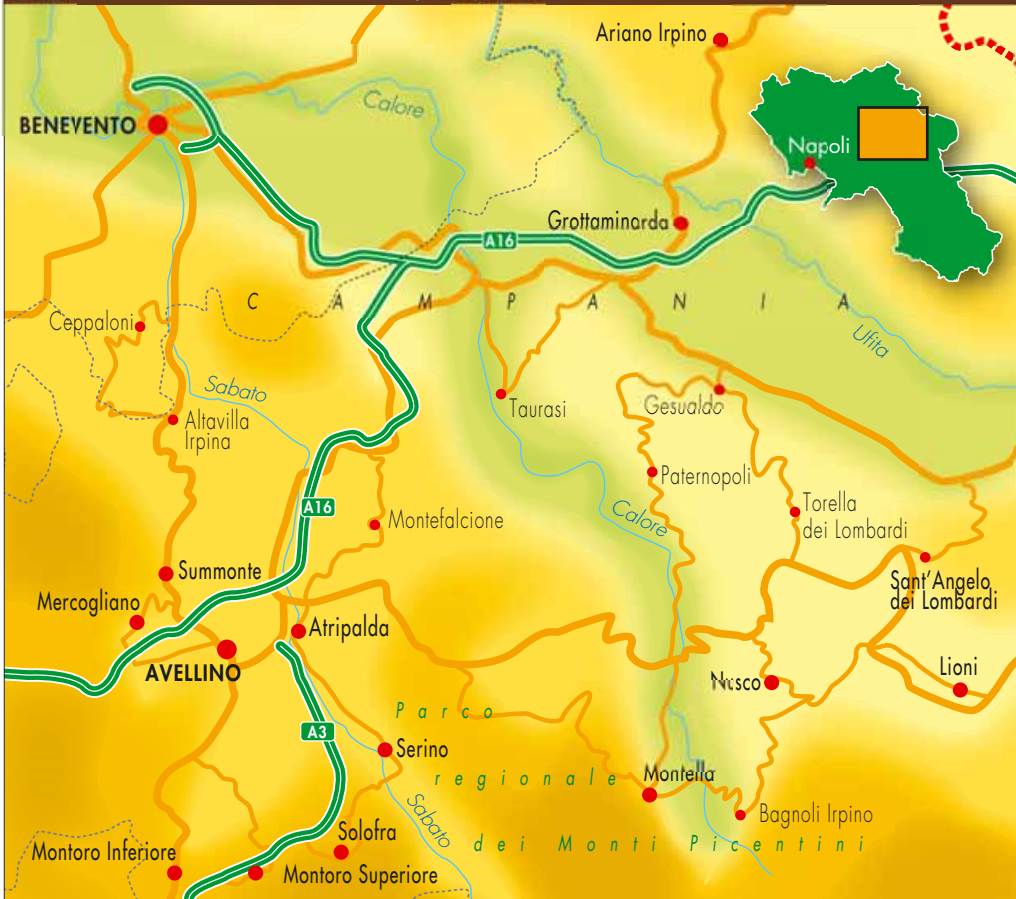
Da oggi 11 specialità casearie, 11 tipologie di mieli e un paniere di prodotti tipici e vini a denominazione stuzzicano il consumatore a percorrere quattro itinerari alla scoperta del territorio irpino e delle sue più rinomate tradizioni. Questo il significato della Strada dei Formaggi e dei Mieli Irpini, progetto lanciato a inizio ottobre dalla Regione Campania e che per la prima volta riunisce dolce e salato, formaggi e mieli. «Si tratta di una vera e propria offerta turistica integrata – ci spiega Gianfranco Nappi, assessore all'agricoltura della Regione Campania – che, attraverso l'individuazione di percorsi appositamente segnalati, valorizza le bellezze naturali, ambientali e culturali dell'Irpinia, attraverso il gusto dei formaggi e dei mieli, così come di altri prodotti tipici dell'agricoltura e dell'artigianato. Al momento registriamo circa cento adesioni, tra titolari di ristoranti e agriturismi e artigiani. Sono quattro a oggi i percorsi individuati dal progetto: Valli del Sabato, del Calore, dell'Ufita e dell'Ofanto-Sele. In pratica intendiamo congiungere in itinerari ben definiti i principali giacimenti enogastronomici e cultural-paesaggistici dell'intera provincia». L'assessore sottolinea l'importanza dell'iniziativa: «Parliamo di un progetto nato da un profondo convincimento da parte dei caseificatori e trasformatori irpini, che fin dal primo minuto so-

no stati affiancati dalla Regione in questa avventura. La Strada è il primo esempio di programmazione rurale "dal basso" in Campania e in buona parte del Mezzogiorno. Un'intesa costruita negli anni, basandosi su un'interazione continua tra produttori e istituzioni».

VIAGGIO TRA I FORMAGGI

L'Irpinia è formata principalmente dalle valli degli affluenti di sinistra del Calore, tra cui il Sabato, più l'alta valle dell'Ofanto. Confina a nord con la provincia di Benevento, a ovest con l'agro nolano, a sud con la provincia di Salerno e la Basilicata, a est con la Puglia. Questo

I percorsi della Strada dei Formaggi e dei Mieli Irpini si sviluppano in Irpinia (nella cartina in neretto sono indicati i principali comuni)



territorio comprende la dorsale dell'Appennino dalla Sella di Ariano alle sorgenti del Sele, nel qual tratto prende il nome di Monti del Formicose. «Incastonati» in questo magnifico contesto – che comprende, oltre ad Avellino, Ariano Irpino, Mercogliano, Grottaminarda, Sant'Angelo dei Lombardi, Solofra, Montella, Lioni, Atripalda, Serino, Montoro, Summonte, Nusco – troviamo fior di tipicità che non aspettano altro che tentarci: si spazia dagli oli extravergine agli insaccati, dalla pasta casereccia al tartufo, dalla castagna alle nocciole. Ma sono le specialità casearie, insieme ai mieli, a farla da padrone. Non a caso. I formaggi irpini si ottengono da latte prodotto e trasformato presso caseifici aziendali di dimensioni ridotte che si impegnano a curare la qualità e la tipicità. I più rinomati sono il pecorino carmasciano, il pecorino laticauda, il pecorino bagnolese, il caciocavallo podolico e il caciocavallo irpino. I tre **pecorini** sono ottenuti da latte di varietà di pecora diverse. Quello **carmasciano**, ad esempio, è di pecore provenienti da incroci tra razze stabili sul territorio racchiuso tra la Valle dell'Ufita, la Valle d'Ansanto, la Valle dell'Ofanto e l'altopiano del Formicose, tra cui le razze Gentile di Puglia, Laticauda e Comisana. Caratterizzato da forma cilindrica con crosta rigata tendente al colore marrone, il pecorino carmasciano presenta pasta di colore paglierino intenso con rare occhiature. Al tatto la pasta è dura e omogenea, l'odore è di erba e di latte, ha gusto leggermente piccante. Una particolarità: sembra che le emissioni di Mefite, fenomeno di vulcanesimo minore, influenzino in positi-

vo le caratteristiche di questo formaggio. Il **pecorino bagnolese** è ottenuto invece da latte di razza Bagnolese e da suoi incroci ed è legato al comune di Bagnoli Irpino. Il pascolo utilizzato è particolarmente ricco di essenze che arricchiscono di aromi il formaggio. Il pecorino si presenta in forma cilindrica con crosta rigata di colore paglierino; la pasta è chiara con rare occhiature, al tatto è dura e omogenea; l'odore è quello del latte e di erba fresca. Quanto al **pecorino laticauda**, ottenuto dalla razza ovina omonima, ha forma cilindrica e crosta rigata marrone chiaro o rossiccia se trattata con salsa di peperoni; la pasta è di colore paglierino con rare occhiature e presenta odore di latte e di fieno. In bocca è leggermente granuloso, raramente piccante. Concludiamo con il caciocavallo, formaggio a pasta filata dura, ottenuto da latte intero di vacca. Una particolare tipologia è rappresentata dal **caciocavallo podolico** ottenuto dal solo latte della Podolica, razza bovina allevata allo stato brado. La denominazione deriverebbe dall'uso di appendere ad asciugare i formaggi, legati in

coppia, a cavallo di una trave. La zona di produzione corrisponde, prevalentemente, a quella delle Comunità montane Alta Irpinia, Terminio-Cervialto e Ufita. Si presenta in forma ovoidale o a pera con testina, crosta liscia e sottile di colore giallo paglierino, pasta paglierina con rare occhiature che è di colore più intenso nei caciocavalli prodotti in primavera.

La pasta è semidura e omogenea, con odore di erba e di latte; in bocca la struttura è elastica se il prodotto è fresco, mediamente friabile con buona solubilità se stagionato, con sapore dal dolce al piccante in base alla durata della stagionatura e alla tipologia di caglio utilizzato.



Gianfranco Nappi, assessore all'agricoltura della Regione Campania

ALTRI PRODOTTI TIPICI LUNGO LA STRADA

I vini. Taurasi docg, Greco di Tufo docg, Fiano di Avellino docg, Irpinia doc e Campania igt.

L'olio. Olio extravergine di oliva Irpinia - Colline dell'Ufita dop

Le carni e i salumi. Capocollo, carne ovina di Laticauda, gelatina di maiale, pancetta arrotolata, pancetta tesa, Salame di Mugnano, salsiccia, Soppressata irpina e Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale igt.

Prodotti vegetali allo stato naturale o trasformati. Cipolla rama di Montoro, Fagioli di Volturara Irpina, Fico di San Mango, Castagna di Serino, Castagna di Montella igt, Mela limoncella, Nocciola camponica, Nocciola di San Giovanni, Nocciola mortadella, Mela Capodiciuccio, Mela chianella, Mela zitella, Mela sergente, Noce malizia, Noce San Martino, Peperone quagliettano, Pera sorba, Pera del rosario, Pera mastantuono, Tartufo nero di Bagnoli Irpino, Marrone di Santa Cristina. ●



RARI MA GOLOSI

Nel territorio irpino troviamo altre specialità casearie, spesso prodotte in quantità molto limitate. Il «**formaggio mbriaco**», ad esempio, ottenuto da latte di vacca o di pecora, prevede la stagionatura tramite immersione in vinacce selezionate e da qui riceve il suo caratteristico sapore. Il «**caso muscio**», invece, da consumare fresco o per preparare paste al forno, è un pecorino a pasta morbida che subisce una cottura più blanda, tra i 34 e 35 °C, per poi essere riposto in fuscelle alte solo 3-4 cm. Molto profumato, dal gusto deciso e un po' piccante, invece, è il «**cacioricotta**», che si consuma fresco o grattugiato se viene stagionato. Si ottiene con latte di vacca o di capra appena munto e presenta una crosta bianca e pasta compatta.

Ha un involucro di pasta filata e un cuore di delizioso burro, il burrino, dalla classica forma a pera. Se un tempo si produceva per conservare il più a lungo possibile il burro, oggi si apprezza tagliato a fette, spalmato su pane cotto a legna.

Da provare la **ricotta dolce** o salata. Particolarità del prodotto: per ottenere una ricotta più dolce si aggiunge latte al siero prima del riscaldamento, mentre per produrre ricotta salata si cospargono le forme con sale secco.

La ricotta dolce viene utilizzata per la preparazione di dolci e pietanze e si abbina con il miele di acacia o millefiori.

La ricotta salata è impiegata, invece, come prodotto da grattugia.

Tra le proposte casarie rientrano anche scamorza, treccia, fior di latte e nodini.

PANORAMA DI DOLCEZZA

In Campania sono molteplici le tipologie di **miele**: si spazia dal millefiori irpino a quello intenso di castagno. Di tonalità ambrata o marrone se cristallizzato, quest'ultimo ha profumo pungente, acre ed è tendenzialmente amaro. All'estremo gustativo opposto troviamo il miele di acacia, dal profumo di robinia e tipicamente vanigliato al gusto.

Da provare anche piccole produzioni come il miele di sulla, che ricorda il profumo di noci fresche, datteri e torrone, e quello di melata di metcalfa, insetto che si nutre di linfa vegetale, producendo una sostanza zuccherina, la melata, che viene raccolta dalle api che lo trasformano in miele.

Il gusto è poco dolce, il miele di melata di quercia è invece leggermente amaro e ha sapore di malto.

Limitatissima la produzione di miele di rovo o di trifoglio; quello di taglio presenta un particolare odore mentolato. Eccezionale la produzione di miele di ciliegio, solo in alcuni anni in cui la fioritura è intensa si riescono a ottenere mieli uniflorali. L'odore e l'aroma richiamano il croccante di mandorle.

I PROGETTI DELLA STRADA

Questo ampio carnet di proposte ci accoglie lungo quattro specifici percorsi costellati di bellezze paesaggistiche, artistiche e rurali: lungo le Valli del Sabato, del Calore, dell'Ufita e dell'Ofanto e del Sele. Qui si trovano aziende zootecnico-casearie, apistiche, agrituristiche, fattorie didattiche, imprese artigianali e punti di ristoro.

«Abbiamo intrapreso da tempo un percorso di sviluppo dell'intero sistema agroalimentare campano, che va integrato sempre di più con quello turistico-culturale. La Strada Irpina è una delle prime vere "sintesi" delle eccellenze regionali. Un modello che valorizzeremo in tutte le province» ci dice l'assessore Nappi. «A breve stabiliremo, insieme allo Stapa-Cepica di Avellino, i criteri di gestione dei percorsi, dei veri e propri regolamenti comportamentali che gli operatori dovranno seguire per ottenere il massimo di valorizzazione del territorio». Quali i prossimi eventi per la Strada? «*In primis* Treni d'Irpinia, con la quale turisti e visitatori potranno viaggiare sulla ferrovia Avellino-Rocchetta Sant'Antonio per poi entrare all'interno delle principali realtà produttive del territorio. E poi ci sarà una mostra-mercato di formaggi e mieli nel suggestivo scenario dell'ex carcere borbonico di Avellino» conclude l'assessore soddisfatto.

Monica Sommacampagna