

L'INFORMATORE AGRARIO

www.informatoreagrario.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.r.l. non potrà comunque essere ritenuta responsabile per eventuali malfunzionamenti e/o danni di qualsiasi natura connessi all'uso dell'opera.

Alto Casertano terra di mezzo



di VITO VERRASTRO

L'Alto Casertano è una classica «terra di mezzo», distesa tra due grandi fiumi in un Sud dal cuore antico che tende a slanciarsi verso il Centro.

Poco rispettosa dei confini che la geografia classica vorrebbe imporle e perennemente in bilico tra tradizione e innovazione, è il lembo campano che si proietta in Molise, racchiuso tra il Garigliano e il Volturno. Di essa scrisse anche Pierpaolo Pasolini nel 1956, definendola «Terra di lavoro» nell'omonimo poemetto; ma la povertà descritta dal poeta e regista è nel tempo divenuta ricchezza: quella di uno scrigno che ha fatto della difesa della natura e della cultura, del gusto e dei sapori autentici, la sua forza.

CAPITOLI DELL'UNITÀ NAZIONALE

Gli abitanti dell'Alto Casertano si sentono differenti dal resto dei campani negli usi, nei costumi e nel modo di pensare. C'è

Questo lembo della Campania si stacca sia geograficamente sia culturalmente dal resto della regione. Abitato da gente laboriosa, offre itinerari naturalistici e gastronomici, ma anche storici e antropologici

un orgoglio diverso, un «sentire» che non sfocia quasi mai nel vittimismo, ma piuttosto tende a costruire e a unire, più che a dividere o a contrapporre. È l'eredità della Storia, quella con la «s» maiuscola, probabilmente, a manifestarsi. L'Unità d'Italia per esempio si concretizzò da queste parti con il famoso incontro di Teano tra Vittorio Emanuele e Garibaldi, avvenuto il 26 ottobre 1860, che chiuse la spedizione dei Mille.

Qui si visse la disperata insurrezione dei lealisti borbonici e la spietata repressione del brigantaggio, che lacerò queste terre e svuotò tanti paesi. E ancora, nell'ottobre 1943 questo territorio fu teatro di lutti e distruzioni, prima che, con la «battaglia di

Montelungo» – marginale per le dimensioni e per i risultati, ma che segnò la rinascita dell'esercito italiano dopo lo sfaldamento dell'8 settembre 1943 – rinascesse la nuova Italia.

TRACCE DI PREISTORIA E DI STORIA

Nell'Alto Casertano c'è anche tanta storia antica, le cui tracce appaiono tra i borghi, gli antichi palazzi, le chiese e i conventi, le fortezze medievali e i piccoli centri storici in cui il tempo sembra scorrere lentamente, assecondando un ritmo scandito da secoli dalla fatica dell'uomo. Una presenza, quella antropica, che caratterizza l'area fin dalla preistoria, grazie alla contemporanea presenza di monti, colline, pianure ricche di laghi e di corsi d'acqua che offrivano allora la possibilità di realizzare villaggi ben difesi e centri fortificati sulle alture.

In questa roccaforte naturale si insediaronο i Sanniti, poi i Romani; vi entrarono di forza Longobardi e Saraceni, vi regnarono Normanni e Svevi. Quasi tutti hanno lasciato tracce, piccoli tasselli che il viaggiatore più attento può ricostruire seguendo le fitte trame della storia antica e moderna.

LA TERRA FELIX DI GENTE LABORIOSA

Ne ha tante di cose da raccontare l'Alto Casertano, un tempo emblema del territorio della Campania *felix*, sinonimo di opulenza e di produttività. Anche oggi, a ben vedere, gli aggettivi continuano ad avere un senso ben preciso. Se parliamo di «alto» Casertano, del resto, un motivo ci deve pur essere.

L'Alto Casertano rivendica nel proprio DNA la laboriosità delle sue genti, la bellezza dei paesaggi, la bontà dei suoi prodotti, la volontà e la capacità di fare impresa e di guardare al futuro utilizzando il mantenimento di quegli equilibri e valori paesistici e ambientali che oggi possono rappresentare la principale risorsa per uno sviluppo duraturo.

ITINERARI DI INTERESSE NATURALISTICO

Qui la natura si mostra in tutto il suo splendore un po' dovunque, ma soprattutto è all'interno delle aree protette che si può vivere un'esperienza coinvolgente.

Lasciandosi alle spalle l'autostrada del Sole (A1, uscita Caianello) o la ferrovia Alifana che collega Napoli a Piedimonte Matese, principale centro e punto di accesso all'area, si spalancano le porte del Parco regionale del Matese, una delle zone di maggiore interesse naturalistico e ambientale dell'Appennino centro-meridionale.

Forti pendenze, tornanti e carreggiate strettissime regalano allo sguardo del visitatore paesaggi in cui monti e valli sono ricoperti da fitti manti di faggete. È un territorio su cui giganteggia il massiccio del Matese, che costituisce la parte iniziale dell'Appennino meridionale, e in cui si susseguono suggestivi fenomeni carsici: canyon, inghiottitoi dove l'acqua penetra o sprofonda nel sottosuolo, estese e profonde grotte e abissi, tra i quali il Pozzo della Neve – tra i maggiori d'Italia con i suoi 1.050 metri – e il Cul di Bove di 950 metri.

Il Parco del Matese abbraccia due regioni (Campania e Molise) e quattro province (Caserta, Benevento, Campobasso e Iser-

nia). Nel Parco si estendono pianie, come quella del Lago Matese, dormitorio privilegiato per i numerosi stormi di rondini che transitano in zona, che si alternano a vette imperiose come il Monte Miletto che, con i suoi 2.050 metri, è il tetto massimo della Campania. Regno assoluto della biodiversità, il Parco accoglie nei suoi cieli l'aquila reale e il falco pellegrino e sul suo territorio il lupo appenninico, il gatto selvatico, cinghiali e volpi.

RARITÀ ALIMENTARI PER IL VIAGGIATORE

L'olfatto regala profumi intatti nella loro fragranza: frutti di bosco, funghi, more, castagne rinomate, come quelle di Roccamonfina, Marzano Appio, Galluccio e Conca della Campania, mele annurche – la Melannurca Campana a indicazione geografica protetta (igp) – e ciliege (eccezionali quelle di Formicola e di Pontelatone), ma anche pregiati tartufi, sia neri sia bianchi. Ce n'è per tutti i gusti: il turista religioso può addentrarsi tra itinerari di fede e spiritualità, lo sportivo estremo può affrontare attività come il *canyoning* o il *free climbing* e il viaggiatore del gusto può trovare la dimensione ideale per lasciarsi andare a lunghe escursioni, concedendosi il piacere della buona tavola per scoprire autentiche rarità alimentari. Sono il frutto di fattori naturali e tecniche antiche adottate da aziende prevalentemente estensive che rispettano una tradizione che rimanda a quel mondo rurale un tempo organizzato per assicurarsi l'autonomia alimentare.

SCOMMETTERE SUL FUTURO

Oggi la sfida principale sta nel coordinare tutta la capacità produttiva dei comuni e organizzare la fase della commercializzazione, sostenendo magari l'entusiasmo dei giovani disposti a investire energie e qualche risorsa scommettendo sul futuro di un territorio straordinario.

Una sfida non da poco ma che non appare impossibile a Giuseppe Falco, presidente del Parco del Matese, alle prese con la redazione di nuovi strumenti normativi (come il Piano del Par-



Filatura della Mozzarella di Bufala Campana

IL SUINO NERO «CASERTANA»

Tra gli animali da proteggere dal rischio estinzione vi è il suino nero «Casertana» Tgaa (Tipo genetico autoctono antico) che deriva dall'incrocio del suino domestico con quello indiano o appartenente alla cosiddetta razza Romanica, diffusa in Nord Africa, Portogallo, Spagna, Italia e nel Sud-ovest della Francia. Le sue origini sono molto antiche, come confermano le raffigurazioni in sculture e affreschi di epoca romana.

Dotato di **grande adattabilità** agli ambienti poveri della Campania, in modo particolare nelle zone collinari della provincia di Caserta, è interessante per l'attitudine al pascolamento, la qualità delle carni adatte alla trasformazione, la capacità di valorizzare alimenti poveri. L'**alimentazione** del suino nero Casertana si basa prevalentemente sull'utilizzo di risorse locali, permettendo così di mantenere vivo il rapporto dell'animale con il territorio, favorendo al tempo stesso lo sviluppo sostenibile di bioterritori economicamente marginali le cui disponibilità alimentari andrebbero perse.

Dei 498 soggetti esistenti in Italia, ben 247 sono nel Casertano, all'interno di 12 aziende. Recuperare il suino nero Casertana offre diversi vantaggi: può costituire fonte di reddito per le popolazioni locali e contribuire alla salvaguardia agro-ecologica del territorio.

Il **Consdabi** (Consorzio per la sperimentazione, divulgazione e applicazione di biotecnologie innovative) di Benevento, in collaborazione con l'Assessorato agricoltura della Regione Campania, si sta adoperando da anni per il recupero e per la valorizzazione produttiva di questo suino, nella convinzione che possa svolgere un ruolo cardine per la sostenibilità salustica e sanitaria, con riflessi positivi anche sull'economia.



co) e l'aggiornamento di altri già esistenti (il Piano della biodiversità) che permetteranno di ottimizzare le enormi potenzialità dell'area: «C'è una straordinaria ricchezza naturalistica, storica, archeologica e gastronomica che va messa a sistema» spiega. «Parlando di produzioni locali, c'è un paniere di eccellenze che va tutelato e valorizzato, a partire da autentiche rarità come la lenticchia di Valle Agricola».

LA MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA

Un discorso a parte merita la mozzarella di bufala, vera regina dell'economia dell'Alto Casertano. Il Consorzio di tutela della Mozzarella di Bufala Campana dop – organismo riconosciuto dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali per la tutela, la vigilanza, la valorizzazione e la promozione di questa denominazione di origine protetta – è il quarto consorzio d'Italia e il primo da Bologna alla Sicilia per dimensioni economiche: 120 caseifici, 2.000 allevamenti e 20.000 addetti produ-

cono 500 milioni di fatturato annuo, con performance in grado di abbattere anche la crisi degli ultimi anni.

I continui attacchi mediatici che da alcuni anni si registrano ai danni dell'immagine dell'«oro bianco» campano hanno indotto il Consorzio a scavare una trincea forte per differenziare un

prodotto al top della gamma rispetto a tutto ciò che non lo è: «Stiamo marcando con decisione la differenza tra la Mozzarella di Bufala Campana dop e gli altri prodotti generici che troppo spesso vengono confusi e accostati al nostro» spiega il neodirettore generale, Antonio Lucisano, esperto di qualità e marketing delle produzioni alimentari. «Lo dobbiamo a noi stessi, ma soprattutto ai consumatori e in particolare a chi ignora che la nostra mozzarella è sottoposta a rigorosissimi controlli che ne certificano la salubrità. Ci siamo attivati con una strategia di fondo chiara, che prevede un'assidua vigilanza sul territorio e al-

lo stesso tempo altissimi standard in tutti i passaggi della filiera, a partire dalla produzione di un latte di massima qualità.

Nel contempo stiamo operando una grande rivoluzione nel Consorzio favorendo la partecipazione degli allevatori, che saranno rappresentati per la prima volta in seno al nuovo consiglio di amministrazione, e intensificando le collaborazioni con il Ministero, la Regione Campania e le organizzazioni agricole. Il 2011 dovrà essere l'anno della svolta».

CARNI, INSACCATI E VINI ANTICHI E MODERNI

Dire bufala naturalmente significa anche parlare della produzione di carne pregiata, così come lo sono quelle di agnello e di capretto che devono la loro genuinità agli incontaminati pascoli dell'intera area dell'Alto Casertano.

Significativa è anche la produzione di insaccati come la soppressata, le salsicce fresche e stagionate, i capicollini, i salami, i prosciutti, da accompagnare magari al più famoso tra i vini dell'antichità, il Falerno. Ma anche il Caleno e il Faustiniiano (lodati da Orazio, Virgilio, Catone, Plinio) e lo Statano, il Trebulano, il Caucino, il Petrino, il Razzese erano prodotti nella provincia di Caserta. Fin dal 750 a.C., del resto, le prime viti greche trasportate da antichi colonizzatori approdarono non lontano da qui, a Pitecusa (Ischia), a Cuma, a Poseidonia, a Elea, e da queste zone si diffusero in Italia e nel mondo.

Oggi il clima mite, le moderate piogge, la scarsa umidità, i terreni di natura vulcanica garantiscono la produzione di uve ricche di zucchero e di intensi aromi; la razionalizzazione dei sistemi colturali consente di valorizzare appieno le caratteristiche dei vitigni e la vocazione alla viticoltura di questi territori. Tutte queste condizioni favoriscono vini di pregio, ricchi di profumi e di carattere, unici e inimitabili come il Falerno del Massico, l'Asprinio di Aversa e il Galluccio, le tre doc casertane.

E se è una realtà che la provincia di Caserta sia la meno vitata tra quelle campane, è anche vero che sul piano della qualità



Lago Matese visto salendo al Monte Miletto

i prodotti occupano un posto di primissimo piano nel contesto enologico regionale, rappresentando produzioni di eccellente livello qualitativo e di grande tradizione a cui si affiancano vini meno noti, ma potenzialmente molto interessanti, come il Palagrello e il Casavecchia.

OLIO E MOLTO ALTRO

Il terreno, il clima e le tecniche di lavorazione spesso tradizionali favoriscono anche la produzione di un olio dal sapore caratteristico, con bassissima acidità e dalle buone proprietà nutritive (come l'alto tasso di sostanze antiossidanti), che occupa un posto importante nell'economia agricola della zona, grazie anche alla selezione di cultivar, cioè di varietà coltivate di olive operata nel tempo dagli agricoltori e che rappresentano un patrimonio di gusti e sapori.

L'olio extravergine di oliva Terre Aurunche, la cui dop è in corso di registrazione presso l'Unione Europea (con protezione transitoria nazionale) è prodotto con i tradizionali metodi di lavorazione, quali la raccolta a mano delle olive e la molitura. La cultivar dominante è la Sessana e l'olio che ne deriva è fruttato,



Per i visitatori dell'Alto Casertano è d'obbligo provare la carne di bufala

leggermente piccante, con sentori di carciofo e mandorla. Particolarmente intenso anche l'extravergine di oliva delle Colline matesine e caiatine, altro prodotto tipico.

Ortaggi, come le patate, i broccoli e i legumi, tra cui le lenticchie, l'aglio e le cipolle di Alife completano il paniere che si rappresenta come un'esplosione di gusti a disposizione di chiunque decida di trascorrere qualche giorno nell'Alto Casertano. Noi consigliamo di fermarsi almeno un week end, per scoprire una parte di un patrimonio ricco anche di simboli, leggende e superstizioni e che provoca emozioni, quelle che solo il senso di viaggiare attraverso la storia può regalare.

Vito Verrastro

Per le fotografie del Parco del Matese si ringraziano Antonietta Ferrazzano e Marilena Norato.

INFO

Dove mangiare

- **Ristorante Vairo del Volturno** - Via IV Novembre, 60 - Vairano Patenora (CE) - Tel. 0823.643018 Fax 0823.643018 - www.vairodelvolturno.com
- **La Caveja** - Via Santissima Annunziata, 13 Pietravairano (CE) - Tel. 0823.984824
- **Ristorantino Fortezza Normanna** - Via Madonna di Loreto, 12 - Vairano Patenora (CE) Tel. e fax 0823.985140 - www.fortezzanormanna.it

Dove dormire

- **Masseria Giò Sole** - Via Giardini, 31 - Capua (CE) Tel. 0823.96.11.08 - www.masseriagiosole.com
- **Borgo Montanaro** - Via De Renzis, 32 Francolise (CE) - Tel. 0823.883001 Cell. 328.1410378 - www.borgomontanaro.it
- **Masseria Pietra Chiara** - Via Palombi, 26 Sessa Aurunca (CE) - Tel. 0823.70.63.96 www.pietrachiar.com
- **Relais La Vigna** - S.S. Domitiana, 18 - Cellole (CE) Tel. 0823.93.20.88 - www.villamatilde.it