



Fondo europeo agricolo
per lo sviluppo rurale:
l'Europa investe nelle zone rurali



Allevamento zootecnico e allevatori nel territorio del GAL Casacastra



Analisi e Ricerche Territoriali – ART Srl
Gennaio 2023

Indice

1. Premessa	3
2. La sopravvivenza della zootecnia cilentana	4
3. Il modello dell'autoconsumo come punto di partenza.....	9
4. Il metodo di allevamento e il Metodo Nobile	17
5. Chi sono gli allevatori?	20
6. La questione della formazione e la chiusura dell'istituto tecnico agrario.....	24
7. Accesso alla terra: proprietà, affitto e fida pascolo	26
8. Il degrado dei pascoli	28
9. L'acqua: una risorsa sempre più strategica	32
10. Cinghiali e lupi	34
11. La zootecnia e il presidio del territorio	35
12. L'allevamento da carne	37
12.1. Il macello aziendale e zonale.....	42
12.2. La frollatura della carne	43
13. Processo di trasformazione e prodotti lattiero-caseari	45
14. Fare filiera territoriale	47
15. Il rapporto strategico con la ristorazione.....	51
16. Il ruolo delle pubbliche amministrazioni: accompagnare la transizione.....	58
17. La Consulta degli Allevatori.....	63
18. Regolamento della Consulta degli Allevatori della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.....	65
19. Testimoni Privilegiati Intervistati	70
20. Traccia di intervista dei testimoni privilegiati	72

1. Premessa

Nell'ambito del progetto "Nobili Cilentani" (PSR 2014/2020 in Campania SSL GAL Casacastra Misura 19.2 – sottomisura 16 T.I. 16.1.2 Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo "Nobili Cilentani"), è stata condotta una ricerca con un gruppo di allevatori che operano all'interno del territorio del GAL Casacastra. Sono stati intervistati 71 testimoni privilegiati (vedi elenco) attori della filiera zootecnica – allevatori, commercianti all'ingrosso di carne, macellai, ricercatori, veterinari, agronomi e operatori dei centri di assistenza agricola, ristoratori, amministratori pubblici, affinatori ed esperti di formaggi – con l'obiettivo di costruire un quadro conoscitivo ed interpretativo riferito alle problematiche, ai fabbisogni e alle progettualità (le interviste – video e testi – sono visibili qui: <https://wordpress.com/view/nobilicilentani.com>).

Ricordiamo la composizione della compagine di progetto che ha come capofila la Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo e come partner il Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali e il Dipartimento di Agraria (Sezione di scienze e tecnologie degli alimenti) dell'Università di Napoli Federico II, il Dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno e nove piccole aziende agricole e zootecniche del territorio. Poi, partecipano come fornitori di servizi l'Associazione Nazionale Formaggi sotto il Cielo (Anfosc) e la società Analisi e Ricerche Territoriali – ART Srl.

Di seguito riportiamo le principali evidenze che sono emerse nel corso della ricerca organizzate per temi. Il testo è costruito come una etnografia e riporta ampi stralci dei racconti degli allevatori e degli altri testimoni privilegiati che sono stati intervistati. Spesso gli allevatori sottovalutano il valore che ha il loro racconto, la loro comunicazione, il loro metterci la faccia. Per questo riteniamo che il rapporto possa avere un meta riferimento, quello di far mettere la faccia ai produttori, di renderli visibili e protagonisti delle loro storie. Troppo spesso gli allevatori, giovani e anziani, soffrono di una profonda solitudine sul territorio, di un mancato riconoscimento del loro ruolo imprenditoriale che li porta a vivere in una condizione di isolamento sociale e culturale. Hanno pochi interlocutori sul terreno, a cominciare dal bar, soprattutto se vogliono fare le cose come si deve, se studiano nuove soluzioni, se cercano di introdurre delle innovazioni. Non hanno tanti amici che sono interessati a capire che cosa stanno facendo e spesso rischiano di essere visti dagli altri come dei marziani che vengono da un altro pianeta, eppure sono dei cilentani doc come tutti gli altri. Molti di loro si sono posti nella logica di provare a reinterpretare la tradizione cercando di trovare delle strade nuove e diverse, e questo li rende paradossalmente degli emarginati dal punto di vista socio-culturale. Quello che devono fare è stare di più insieme soprattutto al bar per discutere dei problemi legati alla figura dell'allevatore e trasformatore di prodotti zootecnici.

"Siamo produttori di formaggi, bene una volta al mese ci vediamo e ognuno porti il suo formaggio, lo assaggiamo, vediamo quali sono i problemi, vediamo come lo possiamo migliorare. Questo significa cooperazione, riunirsi e ragionare insieme a fondo per capire perché un dato formaggio è difettato. Magari, farsi aiutare da qualche professionista assaggiatore di formaggi. Questo lo fanno tutti i produttori. Quelli del vino si riuniscono ogni tanto e assaggiano i prodotti, valutano come sono e come possono essere migliorati. Questo bisogna fare. L'unica cosa che farei insieme, ma mai in cooperativa, è la stagionatura collettiva, perché nessuno ha i locali di stagionatura adatti."

Oggi anche la rete (il web e il mondo digitale) offre loro la possibilità di essere all'interno del territorio cilentano e di potersi relazionare e portare qui il mondo. Perché se porti il mondo a casa tua, prima o poi casa tua si rende conto che tu non sei uno da tenere ai margini.

"Un allevatore di oggi non è come un allevatore di trent'anni fa, perché se si riesce a connettere, a relazionarsi con altri 30 allevatori, anche se stanno in altri posti d'Italia, e se riesce ad andare oltre quei 30 allevatori e a trovare altre persone che stanno in altri posti e a portarle nel suo territorio, rompe lo

schema che ci ha portato a questo tipo di situazione stagnante. Dinamizza socialmente, innanzitutto, perché porta interesse all'interno del suo territorio, ma non parlo di turismo, parlo di relazioni umane. Poi, che si generi anche flusso turistico diretto e indiretto, perfetto, ma parlo innanzitutto di generare relazioni. Una cosa che mi sento di dire a coloro che fanno questo lavoro, ma anche a chi opera in senso ampio in ambito rurale, è soprattutto non vedersi confinato in questa terra, perché oggi non ce lo possiamo permettere e abbiamo gli strumenti per non farlo."

All'interno di questo rapporto si è cercato di individuare e analizzare alcune delle questioni problematiche del settore zootecnico, provando anche a delineare delle possibili linee d'azione e di intervento che vengono affidate all'attenzione delle istituzioni, dei tecnici e soprattutto degli allevatori, invitandoli a partecipare alla costituenda Consulta degli Allevatori.

2. La sopravvivenza della zootecnia cilentana

Guardando al settore zootecnico del Basso Cilento nel suo complesso gli operatori sono consapevoli che le prospettive saranno molto difficili nei prossimi anni per vari motivi:

- la riduzione dei contributi pubblici che nei decenni passati (soprattutto nello scorso decennio, grazie alla misura 214 per il pascolamento dei capi e l'indennità compensativa legata alla superficie utilizzata e non agli investimenti realizzati) – caratterizzati anche da andamenti statici e discendenti dei prezzi delle materie prime – hanno incentivato l'aumento dei bovini a scapito di pecore e capre. Apparentemente, non era tanto rilevante cosa producessero questi bovini, bastava che fossero vivi per avere il premio e diversi allevatori hanno utilizzato queste risorse per acquistare superfici di terreno. Con la riduzione ulteriore degli aiuti probabilmente molte aziende scompariranno perché difficilmente potranno reggere economicamente;

"Penso che gli allevatori cilentani siano in una fase critica. Molto critica. Ci sono stati gli anni in cui i contributi pubblici, secondo me, sono stati gestiti male. Li ha presi chi non doveva prenderli e li ha presi in un modo smisurato. Oggi, si sono ristrette talmente le maglie che fra poco non uscirà nemmeno una goccia. L'allevatore di bovini se non prende i sussidi dallo Stato, nel giro di un paio di anni si trova con 30-40-50 mila euro di debiti e se l'anno successivo non li prende ancora quell'uomo è finito, non ha più chance, perché la gestione di queste attività è diventata pesante."

"Certamente si è avuto un incremento dei bovini attraverso i PSR. In alcuni periodi gli allevatori hanno anche avuto parecchi soldi, però i soldi molto spesso hanno effetti non del tutto positivi. Alcuni allevatori, magari qualcuno un po' più furbetto, ha comprato animali di poco valore senza realmente porsi il problema di fare un allevamento che fosse un'attività economica veramente redditizia. Hanno cercato giusto di aumentare il numero dei capi per poter avere maggiori finanziamenti. Quindi, l'intervento deve essere più organico, più strutturato sul territorio."

"Per quanto riguarda l'incremento di capi di bestiame, soprattutto bovini, che si è verificato nel corso degli ultimi anni nell'area del Bussento, ossia nel territorio di Caselle in Pittari, Casaletto, Tortorella, un po' Sanza e qualche altro comune vicino, i dati lasciano presupporre che l'attività sia in crescita e redditizia. Purtroppo, questa è una cosa che mi tocca smentire, perché l'incremento del numero di capi negli ultimi anni nasce da una misura del PSR, il piano di sviluppo rurale della Regione Campania, che ha dato dei grossi contributi agli allevatori in merito alla estensivizzazione dei pascoli. Che cosa è successo? Moltissimi allevatori che avevano un certo numero di capi di bestiame hanno quasi sempre raddoppiato il numero di capi di bestiame, giovandosi dell'opportunità di ricevere terreni demaniali ammissibili per i finanziamenti, ottenuti dai comuni attraverso il meccanismo della fida pascolo. Per cui, sull'onda di questa opportunità di ricevere contributi importanti - stiamo parlando di contributi che tra le varie misure in alcuni anni hanno raggiunto anche gli importi di 1.000-1.500 euro anno per capo. Si capisce bene che se uno ha 50 capi adulti, per essere più tecnici "unità di bestiame adulto", le famose UBA, ricevere circa mille euro all'anno a capo significa riuscire a percepire in un anno per 50 UBA, 50 mila euro... Con queste

entrare molti allevatori non hanno più neanche avuto bisogno di andare a mungerele queste mucche. Questo tipo di contributi puntavano essenzialmente al mantenimento di condizioni di benessere animale che fossero le migliori possibili, per cui nulla era legato alla produzione di questi animali. Cioè, il contributo era svincolato come ormai succede da tanti anni per gli aiuti europei dalla produzione ed alla produttività degli animali. Erano premi "disaccoppiati" dalla produzione, ma legati a misure che hanno puntato più a cercare di tutelare l'ambiente e il mantenimento di condizioni di benessere animale. Questa misura di estensivizzazione dei pascoli mirava a ridurre il carico di bestiame per unità di superficie per evitare il depauperamento dei pascoli. Di fatto, in concreto, nel nostro territorio si è verificato esattamente il contrario. Che cosa è successo? Il numero di capi di bestiame, che prima era basso, nel rispetto dei parametri previsti dalla normativa, è aumentato notevolmente. In alcuni casi si è verificato l'esatto contrario di quello che si voleva ottenere, perché alcune aree sono state anche super pascolate con risultati negativi. Adesso che questi grossi aiuti sono stati ridimensionati, gli allevatori cominciano a ragionare sulla opportunità di ridurre il numero di capi di bestiame. Gli allevatori, anche utilizzando i pascoli messi a disposizione dai comuni, non riescono ad alimentare gli animali solo utilizzando il pascolo. Hanno inevitabilmente bisogno di foraggi, che spesso non riescono a produrre, ma devono comprare. Queste operazioni cominciano a diventare onerose."

- l'aumento dei costi di tutte le materie prime (dal gasolio agricolo ai fieni, cereali e mangimi) e servizi (come il trasporto e la macellazione) che rende l'allevamento estensivo al pascolo, brado e semi brado (praticamente a costo zero), strategico per la sopravvivenza degli allevatori;

"Noi stiamo facendo un bel lavoro, però la situazione è che in questo momento ci stiamo trovando un po' disorientati perché crescere gli animali qua è diventato un casino. Le materie prime sono arrivate alle stelle e come sto vedendo pure al nord è la stessa cosa, però loro hanno un altro tipo di qualità di animali, tutta roba che viene dalla Francia, limousine e chevrolet, animali di resa che i macellai cercano. Da noi, qua, con questi bovini podolici ci troviamo spiazzati, perché la resa non c'è. Non abbiamo i terreni idonei per fare le materie prime, granturco e fieno. Abbiamo tutti terreni scoscesi e tantissima macchia mediterranea. I terreni sono stati tutti abbandonati in Cilento già da 50-60 anni dai nostri nonni e genitori che sono andati via. L'agricoltura è stata abbandonata e ora con queste bestie che teniamo qua in montagna non si capisce proprio niente. In alta quota si sta distruggendo tutto perché non ci sono più le capre che mangiavano tutta la bassa vegetazione, pertanto tutta questa vegetazione di basso fusto è cresciuta e tenere in montagna le mucche è un disastro."

- la concorrenza sempre più serrata di produzioni italiane (soprattutto dal Veneto, Lombardia e Trentino), europee e globali che tende a tenere bassi i prezzi di vendita per i prodotti.

"Anche in Cilento i supermercati stanno prendendo quota. La gente ci va a comprare e la nuova generazione non è che pensa di andare in macelleria per comprare la carne, va al supermercato e si compra tutto. I supermercati sono quelli che comandano e comprano tutto dalle grosse aziende di distribuzione. Sono le grandi aziende, come l'Inalca, che comandano il mercato sia italiano sia europeo. Loro, se devono perdere 20 milioni di euro quest'anno, li possono pure perdere, il problema non se lo fa se devono fare fuori qualche distributore/grossista più piccolo. Sono delle situazioni critiche in questo momento. ... Un'azienda come l'Inalca cerca i vitelli italiani giusto per le carte. Vitelli nati e cresciuti in Italia perché quando vanno nei supermercati devono mettere sulla vaschetta che il vitello è nato in Italia, che è stato ingrassato e macellato in Italia. Loro questo lo possono fare perché sono grandi, macellano 5-6 mila bestie alla settimana, inoltre quello che prendono da fuori è già macellato. Quindi, il problema loro non ce l'hanno e si vanno a comprare in Ungheria mille vitelli a settimana che fanno un giro interno e poi dicono che sono italiani. Purtroppo, questo la gente non lo capisce. Ma come fai a spiegare a quello del supermercato che questi sono vitelli che sono ingrassati in nord Italia per sei mesi e un giorno, perché prendono il contributo di 80 euro come premio d'ingrasso. Per un'azienda che ha 10 mila capi 80 euro a capo sono soldi."

In questo scenario in cui prevalgono fattori selettivi, secondo molti intervistati il tema centrale è che chi opera nel settore zootecnico deve essere in grado di produrre reddito

indipendentemente o comunque contando sempre meno sulla parte dei contributi. Da soli gli aiuti non possono rendere le aziende competitive.

"Se l'azienda oggi non si alza sulle proprie gambe e non inizia a produrre, a certificare le produzioni di qualità, a ricercare dei mercati particolari, ad entrare nelle cosiddette nicchie di mercato, valorizzando così le sue produzioni, è destinata a scomparire. Da soli gli aiuti non possono rendere l'azienda competitiva."

"Se non si dà una svolta e non si risolve positivamente la questione dei contributi per gli allevatori, credo che la situazione diventerà molto critica. Però, l'allevatore va anche seguito. I contributi vanno dati agli allevatori che seguono. Il contributo deve essere un sussidio per mantenere l'allevatore, però l'allevatore deve creare una filiera anche di consumo che sia manifesta, dichiarata. L'allevatore non può prendere i sussidi e poi non vende e non ingrassa i vitelli o li vende a nero. Non va bene! Lo Stato dovrebbe intervenire su questo perché se prendo i sussidi dallo Stato, devo tenere una filiera trasparente con dei rendiconti sulle spese e le entrate. È un meccanismo che porterà del bene a tutti. In passato, ha preso i contributi chi non aveva gli animali oppure chi allevava gli animali basta che respirassero. Questa cosa per me non va bene. Se uno ha 100 pecore potrebbe avere diritto ad un sussidio di 10 mila euro, ma ci dovrebbe essere una tracciabilità. Se tu hai 100 pecore e non vendi 100 agnelli dichiarati, ciò vuol dire che c'è un qualcosa sotto o c'è un problema sanitario o qualche altro tipo di problema. Se questo tipo di verifica non avviene, non succederà mai niente. Va fatto con concretezza, i sussidi devono essere spesi bene. Se mangio con il sussidio, dietro a me ci deve essere un altro che deve poter mangiare."

Molti pensano che le aziende devono essere in grado di incrementare la quota di reddito ottenuta vendendo prodotti (latte, formaggi, carne, etc.) e servizi (ristorazione, agroturismo, turismo esperienziale e gastronomico) all'interno di una microeconomia territoriale che faccia leva sul *brand* territoriale Cilento. Il territorio del GAL Casacastra si trova in una zona turistica che ha la fortuna di avere il *brand* Cilento, pur non avendo gli enti pubblici investito delle risorse finanziarie in campagne di promozione. In sostanza, per riuscire a stare in piedi il tema diventa per gli allevatori quello di saper stare sul mercato, di riuscire a vendere prodotti e servizi a dei prezzi adeguati.

"Negli ultimi anni ho visto molti giovani sia nel campo della produzione sia della ristorazione cilentana che stanno facendo un bel lavoro di territorio, una bella comunicazione territoriale, e se oggi questo brand è cresciuto negli ultimi anni, è anche merito di questi giovani operatori. Ci sono ragazzi che si mettono in gioco, escono, credono nella comunicazione, e questa è un'altra cosa importante. Spesso la comunicazione è una delle cose in cui le aziende investono poco, anche le aziende più strutturate. Pensano che la cosa importante sia la vendita, ma non è vero. Oppure molti pensano che se fai il prodotto buono, poi le persone vengono a comprarlo. Se fosse così il cibo industriale non sarebbe già arrivato dovunque e sappiamo bene che il cibo industriale non è un prodotto buono, però si vende. Il cibo industriale è stato venduto per tanti anni, perché è stato fatto marketing e pubblicità."

Guardando ai comportamenti concreti degli operatori è possibile identificare 3 principali tipologie di strategie:

- restare o ritornare nel sommerso perché si valuta che anche con tutti i sacrifici che la famiglia dell'allevatore può fare non ci sono le condizioni per emergere, per diventare a tutti gli effetti un'impresa (solo *"uno su mille ce la fa"*), considerando che il sistema e il mercato sono sempre più selettivi e che non ce la si fa a stare nelle regole perché ci si deve accollare anche tutte le economie esterne negative di operare in un territorio debole come il Cilento;
- completare la filiera produttiva per arrivare a *"chiudere il ciclo"*, aggiungendo all'allevamento, la trasformazione e la vendita diretta dei prodotti – caseificio e/o salumificio con punto vendita, macelleria - disponendo anche di strutture attrezzate per la degustazione/consumo dei prodotti (dai formaggi alla carne e salumi);

"Ci sono delle aziende lungimiranti che veramente vogliono fare attività zootecniche con passione. Alcune di loro, anche sfruttando gli aiuti strutturali a cui è possibile accedere, stanno eseguendo degli investimenti, ammodernando le strutture aziendali e dotandosi di strutture per la trasformazione delle produzioni, dei piccoli caseifici. Stanno evolvendo perché hanno preso visione delle problematiche future. Gli aiuti andranno a finire, quindi si stanno trasformando perché hanno capito che le produzioni di qualità non consistono semplicemente nel pascolare e poi mettere il latte sul fuoco in un pentolone per fare il caciocavallo da vendere all'amico. Questo non consente all'azienda di sopravvivere. Ritengo che le aziende che sono coscienti di questo problema e che nei prossimi anni potranno sopravvivere siano il 10% di quelle oggi presenti sul territorio. Ci sarà una selezione notevole perché i costi aumentano, tra obblighi di mantenimento, veterinari, registri, spese di commercialisti e tecnici. Le spese aumentano a fronte di introiti che se si rimane legati alla vendita di un bovino da carne, che sarà pure buonissimo e genuino, ma che oggi ha di fronte un consumatore che spesso è ignorante, perché preferisce una fettina di carne industriale che si scioglie in bocca, anziché una fettina di carne che magari ci lascia l'apparecchio dei denti, perché si tratta di un bovino cresciuto al pascolo e quindi la carne è dura..."

- estendere le loro attività a quelle della ristorazione, dell'agroturismo e del turismo esperienziale in modo da riposizionarsi nella catena del valore e chiudere il ciclo che va dalla produzione al consumo finale. Le aziende che hanno una maggiore consistenza, struttura e capacità imprenditoriale sono quelle poche che sono disegnate per essere quasi completamente autosufficienti, come delle vere e proprie "repubbliche autonome", che funzionano per essere molto meno del chilometro zero, dove tutto è prodotto e venduto all'interno dell'azienda attraverso l'agroturismo e la ristorazione.

"L'agroturismo utilizza tutti prodotti che vengono realizzati nell'azienda. Dal momento che siamo diventati un'azienda biologica, tutti i nostri animali mangiano soltanto i fieni prodotti da noi, senza l'aggiunta di sfarinati o di mangimi chimici. Stanno allo stato brado e la sera sono stati abituati a tornare da soli alla stalla. Vengono munti due volte al giorno, mattina e sera. Hanno fieno e acqua, niente di più. Formaggi, carne, insaccati, vino, olio, cereali, uova, ortaggi, tutti questi prodotti finiscono al ristorante, per cui vengono consumati all'interno dell'agroturismo. Niente viene venduto all'esterno."

"La gente che viene alla nostra taverna, tutti i nostri clienti, vogliono mangiare la roba paesana, quindi noi facciamo l'orticello, per cui produciamo l'insalata di pomodoro, la frisella col pomodoro e il nostro formaggio fresco, ricotta e cacioricotta. Vengono apposta per mangiare queste cosine qua. Poi, comunque prepariamo pure altre cose, come i salumi, facciamo le melanzane imbottite, la parmigiana, i fiori di zucca che vanno a go-go. Per i fiori di zucca vengono apposta la mattina. Mia mamma è la maestra della cucina e della frittura, soprattutto. Facciamo la pizzella frita con la pasta fatta di farina di grano, con il pomodoro fresco sopra e il cacioricotta. La prepariamo stesso la mattina. Noi prepariamo tutto il giorno e facciamo felice il cliente che viene con queste piccole cose, però sono tutte legate a una tradizione gastronomica del Cilento. Le persone cercano quello. C'è un bel lavoro dietro. Noi veramente ci mettiamo l'anima per fare questo lavoro, perché non è semplice. A me piace molto stare a contatto con la gente, proporre la nostra tradizione e i nostri prodotti. E se una cosa ti piace la fai con piacere."

In sostanza, per prosperare le aziende zootecniche devono uscire dalle logiche del mercato dei prodotti zootecnici e proporre un servizio – gastronomico, turistico rurale ed esperienziale – e non semplicemente un prodotto zootecnico. Essere delle aziende di produzione, ma multifunzionali, che si pongono consapevolmente l'obiettivo di dare a quelle persone che vogliono andare sul territorio interno cilentano la possibilità di farlo, di scoprirlo, di viverlo.

"Per quanto riguarda lo stile di vita può sembrare che in Cilento ci sia l'assenza dell'orologio. Le cose le facciamo con calma e il nostro è uno stile di vita molto semplice, di quotidianità, per cui la mattina si deve badare alla mungitura, poi fare la cagliatura e avviare al pascolo gli animali. Questo anche quando viene il cliente ospite, per cui dopo un paio d'ore quello non è più un cliente, non è più un ospite, ma un amico che ci è venuto a trovare e si è trovato a passare la giornata con noi. Insomma, si adatta benissimo, cioè si trova come se si trovasse in una famiglia dove viene accolto. Chi viene da noi, se vuole, partecipa alle

varie attività quotidiane dell'azienda, anche in base alle stagioni. Ogni stagione ha la sua particolarità e c'è la produzione delle provviste per l'inverno con le varie trasformazioni. Spesso si trovano pure delle persone che sono capaci a dare una mano, che ce ne è sempre bisogno. Chi viene da noi deve amare la montagna, la natura e gli animali, insomma amare proprio il luogo dove sta andando, perché altrimenti se ama il casino e la città non è il posto ideale. Deve voler fare un certo tipo di esperienze e conoscere e provare a vivere il nostro stile di vita. Non pretende che ci sia l'affollamento, ma pensa di essere in montagna, in un'azienda che ha degli animali e che fa delle attività agricole che sono legate alla stagione. In effetti, questa è la mia idea. La nostra è una ristorazione molto povera basata sui prodotti agricoli. Figuretevi che la mattina vado a fare il giro del nostro orto e quello che trovo si mangia. Poi, ci sono le erbe e verdure spontanee che riesco a trovare. Quello si cucina. ... L'agroturismo è una bella esperienza pure per me e per la mia famiglia, per i miei figli per fargli capire che non si deve stare chiusi, si può stare isolati dal mondo, con il primo paese che sta a 9 km, però è proprio bello lo scambio con le persone che vengono, ti portano tante novità. Alla fine, è uno scambio culturale da ambo le parti."

Questo comporta un ragionamento su come queste aziende si devono attrezzare per diventare un punto di attrazione. E che tipo di servizi devono offrire per stare dentro il grande contenitore del turismo rurale ed esperienziale. È chiaro, per esempio, che anche solo fare il formaggio può essere una cosa attrattiva per molte persone che vengono dalle città o dall'estero.

"Vengono tante famiglie con i bambini a vedere le capre nel pomeriggio. Mio padre si porta una trentina di capre e i bambini vengono a vedere come facciamo il formaggio, ma prima vanno a vedere le caprette nel terreno dietro il rudere. Anche perché i bambini non è che vedono queste cose in città, non hanno questa fortuna come ce l'abbiamo noi. Da noi vedono le galline e le capre e poi dopo si mangiano quel pochino di formaggio che il più delle volte glielo faccio pure a forma di pallina. Loro se lo mangiano così fresco bello caldo, caldo."

Anche soltanto vedere e ascoltare un racconto su come si fa il formaggio o partecipare alla transumanza – una pratica che di recente è diventata patrimonio dell'Unesco - può diventare un'esperienza turistico-culturale attrattiva che può produrre reddito aggiuntivo per l'allevatore e la sua azienda. Il prodotto attrattivo c'è, ad esempio la transumanza, bisogna soltanto attrezzarsi per renderlo un'esperienza fruibile da un'utenza.

"Il nostro viaggio per la transumanza dura un paio di giorni ed è una cosa molto piacevole per me e per le persone che mi aiutano. È più che altro un rito che viene fatto da tanti anni ed è bellissimo. Prima della partenza si mettono i campanacci alle vacche e loro gradiscono. Si mettono anche perché le mucche capiscono che devono partire ed è una gioia. Ci sono 3-4 miei amici che vengono il giorno prima della partenza e mettiamo tutti i campanacci. Vengono messi a tutte le mucche capo mandria, cioè a quelle di una età superiore che sanno la strada. Perché bisogna spiegare che queste mucche conoscono la strada, sanno bene dove devono andare e quando si devono fermare. L'uomo serve solo per fare compagnia alle vacche. Non hanno bisogno che noi gli indichiamo la strada, anzi sono loro che la indicano a noi. Noi diamo soltanto una controllatina se rimane qualche vitello indietro, se qualcuna sbaglia strada, se qualcuna cerca di andare dentro un campo coltivato lungo il percorso. È una cosa spettacolare. Loro quando si sono messe in viaggio, il percorso lo sanno benissimo. Naturalmente, ci sono sempre una o due che fanno da capo branco e che si alternano e che seguono la strada che hanno fatto per degli anni. La ricordano e non c'è bisogno dell'essere umano che gli deve dire di girare a destra o a sinistra. Loro il percorso lo hanno memorizzato."

Un turista che viene a partecipare alla transumanza può pagare e anche dare una mano, come chi viene a vedere un casaro che fa il formaggio in modo artigianale può pagare 10 euro per stare un'ora a vedere tutto quello che viene fatto. Guadagnare 10 euro, invece, in termini di produzione di formaggio e quindi di vendita, richiede molto più lavoro, costi ed impegno per l'allevatore. Se 100 persone portano 10 euro, l'allevatore ha guadagnato mille euro. Pensiamo, invece, quanto formaggio debba produrre, quanto ne debba vendere, senza contare poi

l'invenduto, i problemi gestionali e gli imprevisti, per guadagnare mille euro con la sua produzione.

"Non voglio avere solo il caseificio e faccio questo. Devo fare in modo che la gente possa venire da me e vedere come facciamo i formaggi. Che si possa sedere e mangiare e bere. Che possa passare una giornata diversa da quella che si aspetta da Palinuro. Non c'è soltanto il mare, ma anche la montagna. L'anno scorso ho trovato tanta gente che mi diceva: "posso venire a vedere come fai il formaggio?" Io gli dicevo che potevano venire. Basta che venissero alle 9 di mattina in azienda non c'erano problemi, in modo che non mi facessero fare tardi. Possono venire, vengono, vedono, comprano. Nemmeno per il fatto di comprare, ma per il fatto di far vedere cosa abbiamo qua. Quello è il discorso che noi dobbiamo fare."

In ogni caso, piuttosto che svendere la propria carne o i propri salumi o il proprio formaggio un allevatore dovrebbe entrare nell'ordine di idee di interagire con un'agenzia turistica o un tour operator che si occupa di turismo rurale - e ce ne sono - e descrivere la propria attività in modo da definire un'offerta turistica rurale esperienziale. Trovare dei venditori di turismo con cui chiudere un accordo. Una soluzione che appare preferibile ad un accordo commerciale che fa entrare l'allevatore dentro la logica dei prezzi di mercato, con il rischio di essere prima o poi strangolato.

D'altra parte sappiamo che l'unico modo per vendere un prodotto e uscire dalla pura logica del mercato è fare la vendita diretta, ma questo richiede di avere una struttura, cioè un punto vendita con il personale o la gestione diretta. Ci sono dei costi di gestione maggiori, ma con la vendita diretta si riesce ad avere il massimo possibile dei ricavi.

3. Il modello dell'autoconsumo come punto di partenza

L'area oggetto dell'indagine comprende le valli del Lambro, Mingardo e Bussento, ed è un territorio estremamente difficile per l'orografia prevalentemente collinare e montuosa, estremamente complesso per lo sviluppo economico data la natura calcarea del terreno e i problemi legati alla viabilità. Sono 28 comuni spesso molto piccoli e piccolissimi. In alcuni casi raggiungono a malapena i 500 abitanti, caratterizzati da un invecchiamento della popolazione e da una migrazione dei giovani.

L'agricoltura e la zootecnia che si praticano in questo territorio hanno radici antiche e riflettono il fatto che l'area è compresa tra il mare e le montagne (con il massiccio del Cervati che domina con quasi 1.900 metri di altezza). In una fascia alquanto ristretta (di 20-25 km), coesistono tutte le fasce vegetazionali tipiche del Mediterraneo: dal *laurentum* al *castanetum* e alla *silva*, la faggeta. Quindi, sia la zootecnia e il pascolo sia l'agricoltura - dall'olivo alla vite, dalle ortive al fico, dagli alberi da frutta al castagno - sono state organizzate fin dall'antichità in funzione di questa particolare disposizione verticale delle fasce vegetazionali. Le popolazioni locali si sono adattate a questa disposizione per ricercare le proprie fonti di sostentamento, per cui le proprietà erano organizzate in funzione delle fasce vegetazionali (agricoltura verticale).

"Non si costituivano mai delle aziende unitarie omogenee. Si era proprietari di più appezzamenti di terra disposti in maniera tale da utilizzare quanto più è possibile aree diverse, posizionate in fasce altimetriche diverse per poter avere nella silva la possibilità di allevare qualche capo di bestiame, nell'ager di coltivare e quindi di avere a disposizione oliveti, vigneti, ortaggi e cereali, mentre nel bosco di procurarsi la legna, le castagne, i funghi e la selvaggina. Tutta la comunità era organizzata a monte e a valle. Il principio fondamentale che regolava il rapporto anche nelle divisioni ereditarie veniva effettuato con questo criterio, quello di assegnare ad ogni componente della famiglia un pezzo di silva e un'area nell'ager, mentre per quanto riguarda il bosco c'era un utilizzo in forma comunitaria in quanto questo era gravato

dagli usi civici. È da tener presente che le piccole proprietà realizzavano questa organizzazione a monte e a valle dell'abitato. Poiché i borghi storici sono tutti disposti tra i 500 e i 600 metri, avevano dei terreni a monte e dei terreni a valle. Quelli a valle venivano coltivati nel periodo invernale e primaverile. I grandi proprietari terrieri, invece, avevano grandi appezzamenti di terreno sia intorno al paese e sia nel fondovalle, dove coltivavano grano, avevano vigneti e oliveti e avevano le stalle con i bovini stanziali (soprattutto per avere a disposizione letame per concimare la terra), ma questo si è verificato solo a partire dal Settecento in poi, perché prima non esisteva l'allevamento stanziale. I campi erano aperti al pascolo e si praticava la transumanza. È stato a partire dal Settecento che si è cominciato a recintare i campi. Con la stabulazione fissa dei bovini si è iniziato sia a coltivare in forma più razionale i terreni sia a realizzare i primi prati falciabili. Per pecore e capre, l'allevamento era molto più diffuso e si utilizzavano sia i terreni agricoli sia quelli aperti al pascolo sia quelli di montagna."

In Cilento c'è la possibilità di pascolare 9-10 mesi all'anno, dalle prime piogge di settembre fino a giugno, anche perché durante l'inverno raramente fa veramente freddo e c'è la neve per cui gli animali possono stare fuori all'aperto.

"Secondo me, sono pochi i territori in cui c'è tanto pascolo che dura tanto tempo ed è anche un pascolo apparentemente degradato, ma comunque ricco perché ci sono molte erbe diverse, molte erbe aromatiche, quindi il latte, i formaggi e la carne hanno e dovrebbero avere un sapore importante."

Nella zootecnia la transumanza si pratica ancora oggi, ossia durante l'estate gli animali vengono portati in montagna per poi trasferirli nel fondovalle durante l'inverno. Così, la popolazione durante l'estate alleva e coltiva in montagna e collina, mentre durante l'inverno alleva e coltiva anche nelle zone basse, perché in montagna e collina molto spesso le condizioni climatiche non lo consentono. Fino ad un recente passato, quindi, c'è stato un continuo interscambio tra collina, montagna e fondovalle.

Come racconta l'ingegnere Angelo Raffaele Passaro nella famosa inchiesta agraria Jacini del 1882, in cui descrive lo stato dell'agricoltura, le colture, i metodi di coltivazione e le condizioni di vita dei contadini del Cilento (*Il Cilento nell'Inchiesta agraria Jacini*, Galzerano Editore, Casalvelino Scalo, 2005), l'allevamento del Cilento non prevedeva grandi stalle (per cui gli animali erano allevati in gran parte allo stato semi brado) o grandi spostamenti. Prevalsa assolutamente la presenza di ovini e caprini. Nel 1882 ci sono 57.000 capi ovini e caprini rispetto ai 5.000 capi bovini (più che produrre carne la loro funzione era soprattutto quella di produrre caciocavalli, come scrivono le cronache, perché era il formaggio più diffuso e certamente più redditizio). Leggiamo pure che una capra produceva in media una rendita annuale di circa 4-5 lire a differenza di una mucca che poteva arrivare a circa 70 lire, tra formaggi e altre cose, in cui sono incluse anche le deiezioni e quindi il commercio del letame come fertilizzante. Ma è così anche prima e lo troviamo nelle statistiche per esempio dei prodotti che venivano venduti e riportati nelle cronache delle numerose fiere che caratterizzavano il territorio del Cilento, dalle fiere di Gioi della Croce alle altre fiere che avvenivano in altri centri del territorio.

"Un'attività particolare era quella della concia delle pelli animali. Le concerie erano parecchie immediatamente prima dell'unità d'Italia, infatti si stima che in Cilento ve ne fossero almeno una 60na. Pellare, ad esempio, ha un nome evocativo che la dice lunga, tant'è vero che durante alcuni lavori nella piazza sono state trovate tantissime vasche per la concia delle pelli. Avevamo il tannino, estratto dal castagno, avevamo l'acqua con un grandissimo numero di sorgenti e avevamo pecore, capre e qualche bovino."

Per gran parte della loro storia, agricoltura e zootecnia sono state legate all'autoconsumo delle famiglie contadine e dei pastori, per cui andava sul mercato, e per lo più sul mercato locale, solo la parte eccedente della produzione di sussistenza.

"Una volta le persone coltivavano il terreno in modo diverso da come si coltiva oggi. Si tenevano gli animali per due motivi: uno per vivere, perché gli animali erano gli unici che, oltre a dare prodotti da mangiare, davano i soldi, dato che non c'era la pensione o lo stipendio a fine mese. Era l'animale che dava da vivere. Allora, più animali avevi, più terra avevi e più animali potevi avere, e più stavi bene, perché gli animali e il loro prodotti si mangiavano e si vendevano. Si barattavano e vendevano i capretti, gli agnelli, i vitelli, le galline, i conigli, il formaggio, il latte, le uova e lì si guadagnavano i soldi. Pertanto, il contadino di una volta viveva con gli animali. Con gli animali si passavano giornate intere. Gli volevamo bene perché erano il nostro vivere, erano la nostra salvezza. Quando ero piccolo, fino a che avevo una 15na d'anni, mentre mangiavo con mia madre l'unico piatto, le galline e i conigli passavano sotto. Mi ricordo che con mia madre dormivamo insieme a capre, pecore e mucche in campagna. Dove stavano loro, stavamo noi, poi in un angolo, dormivamo e cucinavamo. Per una famiglia l'animale più importante era l'asino, perché era come una macchina di oggi. Senza l'asino non potevi portare la legna e tutte le cose pesanti. Era la salvezza della famiglia e alcune famiglie ne tenevano due. Oggi, l'asino sta scomparendo. Era un altro mondo. Seminavamo l'avena, l'orzo, le fave proprio per darli agli animali nei giorni che pioveva e non si poteva andare a pascolare. Si produceva granturco per le galline. C'erano delle produzioni agricole fatte proprio per alimentare gli animali nei periodi critici e che entravano nelle rotazioni agrarie (grano-fave-lupini-riposo). Come si coltivava l'orto, il grano o gli olivi. Quando erano i mesi di giugno, luglio e agosto si chiamava la mandria attorno alle piante di olive e si facevano stare gli animali una notte o due in un recinto. Gli animali lasciavano il letame. Se 40-50 capre o pecore stanno una o due notti sotto una pianta, questa veniva concimata e poi al mattino il contadino zappava il terreno, perché il letame non doveva rimanere sopra perché lo bruciava il sole. Zappando la terra il letame andava sotto terra e così si dava il concime all'olivo. Anche l'orto si coltivava utilizzando il letame, in modo da produrre pomodori, melanzane e peperoni. Non c'erano i concimi chimici e comunque non si usavano. Oggi, anche se si tengono gli animali, si fa l'orto e si coltiva, il letame in pochi lo usano. Quando ero ragazzo i maiali si allevavano al pascolo brado e semi brado nei territori di Sanza, Rofrano, Laurino ed erano quelli neri."

Almeno fino alla fine degli anni '80 e l'inizio degli anni '90 del secolo scorso, la zootecnia è stata caratterizzata da un allevamento bovino, ovicaprino e suino contenuto e gestito per uso e consumo strettamente familiare.

"Consideriamo che abbiamo un'area che parte dalla zona del mare fino ad arrivare ai quasi 1.900 metri del monte Cervati in pochi chilometri in linea d'aria. Abbiamo due aree distinte, il Lambro-Mingardo e il Bussento, che hanno effettivamente delle caratteristiche diverse tra di loro. Se pensiamo alla vegetazione che incontriamo man mano che saliamo di altitudine, c'è molta biodiversità, per cui anche l'allevamento in queste aree si va a diversificare, ma il territorio è molto adatto per l'allevamento. È l'habitat naturale dell'allevamento bovino e ovicaprino, soprattutto in alta montagna per l'allevamento bovino e, man mano, nelle aree collinari a scendere giù verso valle e verso il mare per l'allevamento ovicaprino. Se guardiamo le condizioni degli allevamenti presenti in queste aree, possiamo dire che sono caratterizzati da una gestione familiare, da una conduzione diretta della famiglia. Negli anni c'è stata l'emigrazione per la mancanza di lavoro, per cui anche l'azienda familiare ha subito questa emigrazione dei figli."

Nella prima metà degli anni '50, secondo il quadro statistico offerto da Ferdinando Palladino (*Aspetti e problemi dell'agricoltura cilentana*, Tip. del Senato, Roma, 1956) tranne qualche caso di allevamento bovino nella zona pianeggiante del bacino dell'Alento, l'allevamento medio dell'azienda agricola cilentana era costituito da un massimo di 2 bovini, generalmente quasi esclusivamente di ceppo podolico. Animali che venivano utilizzati spesso anche per il lavoro nei campi.

"La podolica non è mai stata in conflitto con l'uomo, con i contadini, perché non dovevano scegliere se coltivare un campo oppure allevare la podolica, come magari avveniva per le pecore. La podolica preferisce stare all'aperto, allo stato brado, non tanto nelle stalle. Questo va tutto a vantaggio del consumatore che mangia la carne, perché è la mucca a decidere cosa mangiare, dove mangiare, quando mangiare. Il problema della podolica è sorto con l'industrializzazione e l'abbandono dell'agricoltura,

perché una volta la mucca podolica dava all'uomo latte, carne, letame e soprattutto forza lavoro. Essendo un animale molto flessibile e anche forte, riusciva a dare tutto questo insieme al contadino. La mucca podolica non ha onestamente una grande resa di carne, come altre varietà di altre mucche, per cui non è stata tanto presa in considerazione. Ma quando ero ragazzo sul territorio degli appennini cilentani e lucani si stima che ci fossero quasi mezzo milione di podoliche, mentre adesso forse ce ne saranno 30-35.000."

Quindi, ancora in un passato recente non c'era un vero allevamento bovino specializzato. In quel periodo anche l'allevamento ovicaprino aveva una dimensione media piccola, generalmente dai 20 ai 30 capi, con la maggioranza delle famiglie che allevava 1 o 2 capre per il proprio fabbisogno di latte fresco. Raramente si avevano greggi che superavano i 600 capi. Questo perché la natura del terreno, la mancanza d'acqua in estate, le modeste dimensioni delle proprietà e la bassa disponibilità di foraggi, fieni e cereali non permettevano delle mandrie e greggi più numerose, nonostante che fosse pratica diffusa operare la transumanza durante i diversi periodi dell'anno. L'alimentazione degli animali al pascolo veniva integrata con il fieno, con i prati falciabili delle zone basse del fondovalle. Con pascoli aridi e siccitosi non si poteva fare affidamento solo sul pascolo di montagna per tre-quattro mesi all'anno. Ci volevano anche prati di fondovalle.

Questo modello di zootecnia di piccole dimensioni, non specializzato, basato sull'autoconsumo e legato ad un'agricoltura di sussistenza si è protratto fino alla fine degli anni '80. L'integrazione tra l'attività zootecnica e quella agricola era un connubio apparentemente perfetto perché permetteva agli agricoltori di avere un po' di prodotti dell'allevamento, compreso il letame per fertilizzare i campi.

Dagli anni '90 si è messo in moto un processo di cambiamento con una diversificazione della produzione, per cui l'allevamento bovino, quasi esclusivamente da carne, ha incominciato sempre più a prendere dei connotati di attività zootecnica specializzata, facendo leva sugli incentivi e le sovvenzioni pubbliche legate ai vari piani di sviluppo agricolo regionale (PON, POR, PSR). Un processo che ha interessato soprattutto il territorio dei comuni di Casaletto Spartano, Caselle in Pittari, Tortorella e Sanza.

L'erogazione di contributi pubblici è stato uno dei fattori che ha promosso la diffusione delle aziende zootecniche soprattutto a partire dal 2011-2012. Sono nate un sacco di aziende, molte delle quali sulla scia della possibilità di accedere agli aiuti a fondo perduto non legati agli investimenti.

"Parliamo della cosiddetta misura 214 per il pascolamento dei capi e l'indennità compensativa, una delle misure a superficie. La possibilità di accedere a questi aiuti in alcuni casi ha portato al sorgere di aziende che non avevano obiettivi produttivi. In alcuni casi sono aziende di conduttori che magari hanno un secondo lavoro o con un'altra attività, che quindi hanno avuto la possibilità di integrare il loro reddito, avendo la disponibilità di accesso a terreni. Molte delle aziende sono nate su questa scia e probabilmente molte di queste scompariranno se gli aiuti andranno ancora ulteriormente a scemare, come sta accadendo negli ultimi anni. Le aziende che si basano esclusivamente su introiti che arrivano dagli aiuti AGEA non possono più reggere. Non hanno più motivo di esistere, perché gli aiuti si sono ridotti, mentre gli animali hanno bisogno di alimenti e qua abbiamo piccoli pascoli che spesso sono eccessivamente pascolati negli ultimi anni."

Complice anche la siccità - ci sono state ormai tre annate di fila con la siccità anche di cinque mesi - che comporta che i pascoli durano poco e quindi gli allevatori sono stati costretti ad acquistare fieno sul mercato (spesso fieni di non elevata qualità). Fieno che gli allevatori sono incapaci di produrre perché non dispongono di appezzamenti di terreno sufficientemente ampi e irrigui dove è possibile produrre foraggi a prezzi competitivi.

“È chiaro che durante la siccità, da che mondo è mondo, due sono le soluzioni: o vai in transumanza o ti fai il fieno. Devi fare il fieno oppure lo compri. Il problema è che il fieno nel Centro-Sud non lo sanno fare e spesso è un fienaccio. Questo perché purtroppo l’assistenza tecnica che è stata fatta a questi pastori e allevatori è stata impostata praticamente dai mangimifici che avevano interesse a vendere i mangimi, per cui quelli gli hanno detto di non preoccuparsi del fieno perché tutto poteva essere risolto con i mangimi. Un poco della colpa è anche del mondo della ricerca, perché si è preoccupato di perfezionare la tecnica di alimentazione solo in funzione dei livelli produttivi dell’animale. Se tu vuoi produrre molto latte devi fare l’alimentazione con i mangimi, per cui i fieni non venivano e non vengono ancora adesso valutati in funzione del loro profumo, della loro qualità, ma in funzione della proteina e della fibra, che non ci azzeccano niente con i profumi e con l’aroma. Siccome viene tutto da lì, noi abbiamo perso profumo senza accorgercene, tant’è che siamo arrivati all’assurdo che ancora adesso un caseificio del nord fa la pubblicità sostenendo che la mozzarella deve essere bianca. Ma noi sappiamo che il latte di qualità è giallo. Anche il latte di bufala non era bianco a suo tempo, era giallo. Il latte di capra non è bianco neanche adesso, checché se ne dica, perché se le capre mangiano i cespugli il latte non è bianco. La mozzarella di bufala non dovrebbe essere bianca. È bianca perché gli animali mangiano mangimi e fienacci o fieni buoni, ma pochi. Se gli dai i mangimi il latte esce bianco. Abbiamo sovvertito i canoni della qualità, per cui se il latte è giallo non lo si compra, mentre se è bianco sì. La carne deve essere chiara e non scura, invece la carne deve essere scura e se è chiara vuol dire che l’animale ha mangiato mangimi.”

I bovini allevati sono soprattutto di ceppo podolico o meticci, frutto di incroci con le podoliche. Tra i bovini, sono loro che si adattano di più al tipo di pascolo esistente.

“Chi non è allevatore non può capire che la podolica è un animale meraviglioso, intelligente e docile. Queste sono cose che nota solo chi fa l’allevatore. La podolica è un animale affettuoso verso il suo padrone. A volte io le chiamo e a distanza di un chilometro sentono la mia voce. Per questo ho scelto e sono un patito della podolica. È un animale che ad allevarlo allo stato brado è il più facile perché si adatta ai territori ed è docile e intelligente, cioè è abile a cercarsi l’alimentazione. Se portassi a Vallo dell’Angelo una pezzata rossa credo che la sua sopravvivenza sarebbe difficile, perché non riuscirebbe a fare tanti chilometri per andarsi a trovare un po’ d’erba, un po’ di pascolo. La podolica a volte fa anche dei chilometri per trovarsi un po’ di pascolo buono e fresco durante la stagione estiva.”

Diversi intervistati sostengono che la podolica cilentana originaria avesse le caratteristiche più di una capra che di una mucca. Erano di piccola taglia.

“Certamente erano molto più piccole dei bovini che adesso pascolano in montagna. Questi sono quattro volte più grandi e quindi mangiano di più, bevono di più. La razza è stata modificata con gli incroci. Adesso si vedono poche vere podoliche pascolare in montagna, sono più delle mucche di provenienza esterna, molto più grandi di stazza.”

“La podolica era una mucca più piccola che mangiava poco e che andava nei terreni scoscesi senza problemi. Le mucche più pesanti quando arrivava il mese di settembre andavano a finire sempre nei burroni e non le vedevi nemmeno dove andavano. Ricordo mio padre quante ne ha perse.”

Chi fa più un pascolo di montagna, tende ad incrociare l’animale di ceppo podolico con razze italiane, tipo la romagnola, che è quella che si adatta meglio al pascolo cilentano e *“ha più struttura della podolica”*, e in parte anche con la marchigiana, la chianina e la pezzata rossa. Per questo, alcuni degli intervistati hanno sottolineato il fatto che la podolica del Cilento originariamente era molto più piccola di quella di oggi. Che le attuali cosiddette podoliche sono tre quattro volte più grande di quelle del passato prossimo.

“Non sono stato mai un amante della struttura. La podolica non ha un problema di struttura. Se è la vera podolica, però. Molta gente fraintende la podolica con una semplice mucca grigia, ma non è così. La vera podolica è strutturata con una carcassa ossea paragonabile a quella della chianina. Quindi, la carcassa di un vitello di pura razza podolica riesce a raggiungere un peso di 350-370 kg in 16-18 mesi. Questo vuol dire che un animale del genere vivo pesa 5-6 quintali. In Basilicata è stato fatto un grande lavoro sulla podolica, mentre qua da noi sono tutti animali podolici, ma solo ai fini contributivi. Di podolico proprio ce

n'è ben poco. Ci sono alcuni che stanno introducendo la vera podolica, ma sono pochissimi. La purezza dà sempre buoni risultati."

L'accrescimento dimensionale dell'animale ha un impatto sia sul pascolo sia sulla possibilità che l'animale, diventato sempre più pesante, possa andare a pascolare in territori molto scoscesi o nei terrazzamenti con muretti, perché rischia di farsi male, di cadere, oltre che di fare dei danni al terreno.

Poi, sono stati introdotti anche tori da carne francesi come *limousine* e *chevrolet* o addirittura di ceppo *black angus* per cercare di aumentare le dimensioni e il peso degli animali. Questi, però, generalmente non sono bovini che poi vanno al pascolo semi brado. Sono introdotti solo per fare dei vitelli da ristallo con un pascolo limitato ai terreni nei pressi delle stalle.

"La razza podolica è una razza importante, ma che sta finendo se si va avanti di questo passo. In Basilicata, Puglia e Calabria ci sono finanziamenti per gli allevatori delle podoliche che fanno selezione, in modo tale da evitare di dover fare gli incroci con i tori limousine o chevrolet che per certi aspetti sono un controsenso, perché se la podolica con la sua struttura può crescere un vitello, facendo un incrocio con la limousine è più facile che poi si abbiano dei problemi al parto. Poi fare tutti questi incroci è controproducente per noi allevatori perché il nostro territorio non è adatto ad allevare altri tipi di bovini. L'ideale sarebbe allevare la podolica perché si adatta benissimo al nostro territorio cilentano. È una vacca che nel periodo estivo è in grado facilmente di percorrere 5-6 chilometri al giorno per andare a riempirsi la pancia, per andare a trovarsi un po' d'erba fresca, mentre un altro tipo di mucca non sarebbe in grado di farlo, morirebbe."

"Sono affezionato alle mucche podoliche, però i nostri pascoli sono aridi e non sono adatti per i bovini. La podolica sopravvive, ma se si prendono altre mucche, come le maremmane, muoiono proprio. Nel 2002 avevo messo delle limousine e delle pezzate rosse, degli incroci, e in un anno me ne sono morte 13. Per cui sono tornato ad avere delle podoliche che incrocio con un toro maremmano e un toro podolico."

A seguito della proliferazione di incroci, solo una piccola parte dei capi bovini è iscritta ai registri genealogici dell'Associazione nazionale allevatori bovini da carne, mentre la maggioranza meticciosa rimane esclusa.

L'allevamento ovicaprino, caratterizzato da una minore intensità di capitale, ha continuato a risentire ancora dello stretto legame con l'attività agricola di autoconsumo, con una diffusione di piccole greggi che hanno una consistenza inferiore ai 50 capi, ossia di allevamenti che non sono delle vere e proprie attività economiche, quanto delle passioni o degli hobby notevolmente impegnativi che si integrano e convivono con la coltivazione dell'olivo, dell'orto familiare o con un primo lavoro o un lavoro stagionale (da potatore, boscaiolo e zappatore).

"Quando parliamo di aziende zootecniche in questo territorio, parliamo di aziende a carattere brado o semi-brado a conduzione familiare. Molte sono aziende storiche, dove oggi c'è la generazione dei cinquantenni-sessantenni ed oltre che sta trasferendo l'attività alla nuova generazione. Si parla di piccole aziende, per cui non ci sono grandi numeri, anche se quando le mettiamo tutte insieme hanno diverse decine di migliaia di capi. Le grosse aziende raggiungono i 50-60 capi bovini o al massimo 100-150 capi ovicaprini. Altrimenti si tratta di aziende di piccole dimensioni con alcune decine di capi per gli ovicaprini e al massimo 20 capi per i bovini. Questa è la compagine delle aziende di questo territorio che non sono specializzate. Non è che esistono aziende esclusivamente zootecniche o olivicole o vitivinicole, spesso è un connubio di queste attività. Questa è anche un po' la forza di questo territorio che consente di ammortizzare quelli che possono essere gli andamenti climatici, economici, socioculturali e quant'altro. In un'annata di scarica per le olive, ci si consola un pochino con le castagne e con altri prodotti, mentre qualcuno si riposa. Questo è il territorio."

Solo poche decine di allevatori hanno oltre 100 capi. Anche in questi casi la presenza degli animali è stata favorita dagli incentivi e dalle sovvenzioni pubbliche, mentre i comuni più interessati sono stati Camerota, Centola, San Giovanni a Piro.

“Negli ultimi 15-20 anni c'è stata un'attenzione maggiore per l'allevamento forse dovuta anche ai piani di sviluppo rurale dell'Unione Europea che hanno finanziato diverse misure, soprattutto la compensazione al reddito agricolo. Poi, sono nate anche delle misure volte a sensibilizzare e a conservare la biodiversità animale presente sul territorio. Biodiversità che nell'ambito dell'allevamento bovino riguarda la razza podolica, che si adatta bene soprattutto in montagna dove trova il pascolo necessario per il proprio sostentamento, mentre a valle troviamo l'allevamento ovicaprino con la pecora bagnolese, una razza in via d'estinzione che si sta recuperando molto. Soprattutto abbiamo una varietà autoctona che è la capra cilentana che trova negli habitat nell'ambito del territorio del Lambro, Mingardo e Bussento una perfetta collocazione, perché trova tutte le tipologie di biodiversità, dai cespugli della macchia mediterranea ai pascoli naturali. Per cui, durante tutto il periodo dell'anno trova da mangiare nel pascolo allo stato brado. Stanno otto-dieci ore al pascolo durante il periodo del latte. Dopo la prima mungitura della mattina partono per il pascolo e rientrano la sera per la seconda mungitura. Stanno, quindi, molto al pascolo.”

Per quanto riguarda capre e pecore i problemi maggiori sembrano essere quelli della produttività degli animali. La capra cilentana, che è una popolazione autoctona, viene progressivamente sostituita o incrociata con saanen, camosciate, maltesi, girgentane stambecchi o altre varietà, perché il tema diventa quello di produrre più latte (2-3 litri al giorno) o più carne. Lo stesso sta avvenendo con le pecore tradizionali (bagnolese e faccia rossa), sostituite con la comisana, la sarda o le pecore del nord, perché fanno più latte, ma che essendo pecore di grandi dimensioni, per essere adeguatamente alimentate, richiedono che l'erba del pascolo sia integrata da mangimi (con un aumento dei costi).

“Nel caso della cilentana, secondo me c'è stato un errore negli anni nella scelta selettiva, perché per lo più questa razza è stata selezionata dal punto di vista morfologico. La cilentana, secondo me, è un'ottima razza per il nostro territorio, ma è stata sbagliata negli anni la selezione, perché per lo più sono andati a selezionare gli aspetti morfologici, mentre gli aspetti produttivi non sono stati mai valutati. In giro ho visto delle cilentane che hanno una buona produzione, anche se sicuramente non arrivano a quella della camosciata o della saanen. Un buon livello di produzione per la capra cilentana viene considerato un litro/un litro e mezzo al giorno. Però, è anche vero che quel poco che ti danno te lo danno con un pascolo povero, quindi con un minore costo di alimentazione. Bisognerebbe fare un lavoro di selezione sulla produttività che non è stato fatto. Con l'aiuto degli incentivi europei al pascolo di montagna allora serviva il numero più che la produzione di latte. La capra che produce bene, che fa il latte è una capra che se non viene munta, non viene trattata, è un animale più soggetto a malattie, a mastiti e, quindi, naturalmente si selezionava da sola se non veniva munta. Cominciava ad avere dei problemi e andava scartata per problemi di salute o addirittura a morire. Questo ha portato ad un impoverimento dal punto di vista funzionale della razza cilentana perché altrimenti nella cilentana ci sarebbero delle ottime produttrici. Quindi, questo secondo me è l'errore che è stato fatto. Saanen e camosciata vanno bene per le produzioni, però non si adattano al nostro pascolo come la cilentana. La camosciata non ci può andare proprio nei nostri pascoli, si ammala facilmente e si strappa la mammella, quindi si riduce a stare in stalla. Bisogna abbandonare il pascolo e passare all'alimentazione industriale. Bisogna dargli il fieno oppure mangimi e concentrati.”

La scelta di una capra come la Saanen se premia in termini di produttività, a patto che venga alimentata con fieni e sfarinati (quindi con un aggravio dei costi), penalizza l'allevatore rispetto alla cilentana, ossia ad una capra resistente e rustica, in grado di vivere e produrre quasi unicamente con il pascolo semi brado.

“Se prendiamo una Saanen c'è sempre un tema di adattamento alle condizioni ambientali, alla biodiversità, alle condizioni geomorfologiche e a tutti quei fattori che vanno a definire le condizioni del pascolo cilentano. Se metto una capra Saanen sui nostri pascoli montani non ho un buon rendimento,

perché il pascolo è magro, le condizioni in cui deve pascolare sono diverse da quelle del suo adattamento. Quindi, è un animale che si adatta poco al nostro territorio, al nostro tipo di pascolo. Cosa diversa è la nostra cilentana, perché tu la puoi lasciare anche all'aperto, ad un pascolo brado o semi brado, e quella riesce a sopravvivere, riesce ad andare avanti. Se lasciassi una Saanen allo stato brado, probabilmente me la ritroverei morta o per malattia o perché non riesce a mangiare come dovrebbe."

Per quanto riguarda gli ovini, negli ultimi anni l'allevamento è stato un po' altalenante e ci sono diverse razze diffuse in zona. Per lo più la bagnolese che è anche la più diffusa nel Vallo di Diano, ma ultimamente si sta diffondendo anche nel Cilento. Poi, ci sono altre razze mediamente produttive come la comisana oppure ultimamente anche la Valle del Belice come pecore importate. Qualcuno invece ha puntato più sulle razze francesi da carne.

Considerando le caratteristiche del territorio, forse bisognerebbe puntare sulla comisana che è quella che si adatta meglio al territorio, più che puntare su quelle che producono più latte, tipo la Valle del Belice che in questo momento sta andando per la maggiore. La comisana si adatta bene al pascolo ed è mediamente produttiva. È un animale non troppo grande di statura e si adatta bene ai pascoli collinari e di montagna. Già la bagnolese, per esempio, è migliore come razza per il Vallo di Diano dove i terreni sono più pianeggianti e pascolano nei campi di erba medica che d'inverno non vengono sfalciati. È più produttiva, ma è un animale pure di maggiori dimensioni, che si adatta meno ad arrampicarsi in collina e montagna.

Nonostante tutte queste evoluzioni le attività zootecniche rimangono per la maggior parte a carattere brado o semi-brado e fanno parte di aziende a conduzione familiare con un orientamento policolturale. Per cui si trova un po' di tutto, senza una prevalenza necessaria, con una forte integrazione tra attività agricola e attività zootecnica. Per questo oggi non abbiamo una vera cultura d'impresa. Allo stesso tempo, però, il Cilento è oggi uno dei pochi territori in Italia in cui per coloro che ci vivono è ancora possibile esercitare il diritto alla ruralità, ossia è ancora possibile avere un rapporto con la natura, con la biodiversità, con le coltivazioni agricole e con gli animali domestici, dalle galline ai maiali, dalle pecore e capre alle mucche che pascolano allo stato brado e semi brado. Questi animali sono ancora una presenza vicina e costante sul territorio. Si può ancora essere bambini e crescere insieme a questi e altri animali, non solo con cani e gatti, come avviene nelle città o altrove in Italia.

Da questo punto di vista, il Cilento è molto democratico perché tutte le famiglie possono ancora produrre del cibo e gli allevatori lo fanno senza avere delle grandi dimensioni e utilizzando il pascolo brado e semi brado. Quindi, sono sostenibili dal punto di vista ambientale, hanno un impatto molto modesto rispetto alle forme degli allevamenti intensivi industriali.

In ogni caso, a fianco alla zootecnia professionale, esiste ancora una zootecnia di popolo, che ha le sue radici nella cultura contadina dell'autoconsumo. È un mondo culturale molto complesso che si intreccia con la tradizione familiare e che contribuisce a definire l'identità culturale cilentana nel rapporto con la produzione e il consumo di cibo, con la sua qualità. Migliaia di famiglie sono ancora coinvolte in attività di allevamento, di trasformazione, di coltivazione (per lo meno un piccolo orto). Questo significa che rispetto alla modernità contemporanea che avanza, quella basata su un necessario ristabilimento dell'equilibrio tra uomo e natura (anche se per ora procede in modo contraddittorio per cui sulla stessa tavola troviamo la bottiglia di Coca-Cola e la prosciuttella oppure la soppresata prodotta artigianalmente), il Cilento non è arcaico, ma al contrario sta avanti, è ipermoderno.

4. Il metodo di allevamento e il Metodo Nobile

Nel territorio del GAL Casacastra ci sono tante piccole aziende e realtà che operano nel settore dell'allevamento. Non parliamo quindi di grossi allevatori con molti capi, ma di allevatori con allevamenti bovini, caprini, ovini, suini e avicoli con un numero limitato di capi. Una gran parte di questi animali appartengono a razze/popolazioni autoctone – bovino podolico, capra cilentana (in realtà frutto di un coacervo di razze caprine), pecora bagnolese e "faccia rossa" - che si sono adattate da generazioni a vivere in questo territorio. La presenza di queste popolazioni consente agli allevatori di entrare a far parte del progetto dell'*allevamento custode* della Regione Campania, realizzato in collaborazione operativa con l'Associazione Allevatori Campania e Molise, e nel quale sono coinvolte anche l'Università di Napoli e le strutture di ricerca Constapi e Cremovare.

Il metodo di allevamento che viene utilizzato è generalmente estensivo, con gli animali allevati prevalentemente al pascolo semibrado e brado, e quindi alimentati con erbe, foraggi e fieni aziendali. Le aziende hanno terreni di proprietà e inoltre accedono al sistema della fida pascolo comunale.

"Il pascolo è importantissimo. Faccio allevamento allo stato brado. Le mie mucche entrano un'ora la mattina e un'ora la sera per la mungitura. Munte tornano ad uscire fuori. Le mie mucche stanno fuori estate e inverno. Hanno una tettoia e si vanno a riparare quando vogliono. Se vogliono mangiare mangiano, se vogliono riposare riposano. Nessuno gli dice niente. Hanno le sorgenti d'acqua e quindi vanno a bere quando vogliono. D'estate si fanno anche i fanghi. Con gli zoccoli si buttano il fango sotto le ascelle o con la coda sulle spalle perché le mosche danno fastidio. Tornano tutte imbrattate che le devi lavare. Però, le mucche sono felici."

Da questo punto di vista, possiamo dire che il metodo di allevamento è compatibile con quanto previsto dal disciplinare del Metodo Nobile che il progetto ha inteso sperimentare, testare e diffondere tra gli allevatori con il supporto dell'accompagnamento tecnico-scientifico dei ricercatori universitari. L'obiettivo è migliorare le caratteristiche dietetico-nutrizionali, già in molti casi molto elevate, delle derrate utilizzate per l'allevamento degli animali.

Il Metodo Nobile è un modello di sviluppo ecosostenibile dell'interazione tra zootecnia e territorio che incorpora la necessità di preservare quest'ultimo per le generazioni future e, al tempo stesso, mira ad un miglioramento qualitativo – dal punto di vista organolettico, di molecole antiossidanti, vitamine e proteine nobili, note odorose, aromi e sapori – del prodotto finale. La presenza di polifenoli benefici (antiossidanti), di acidi grassi omega 3 e omega 6 (che regolano i processi di infiammazione e, quindi, una gran parte delle patologie, a partire da quelle cardiovascolari), e di una sostanza accreditata di una proprietà anti tumorale, come il CLA (isomeri dell'acido linoleico che vengono prodotti per la gran parte nel ruminante), nel latte, formaggi, carne, insaccati e uova può essere influenzata in senso positivo dalla dieta alimentare degli animali.

"Il Metodo Nobile parte dal presupposto che se tu sai da che dipende la qualità, il livello qualitativo, cioè dall'alimentazione dell'animale, e se conosci le molecole che sono responsabili puoi anche misurare il livello. Ad esempio, si può misurare il rapporto omega 6 e omega 3. Questo scende abbondantemente sotto 4, mentre nei sistemi intensivi può arrivare fino a 15. La FAO raccomanda livelli al di sotto di 5, mentre noi stiamo a 4-3-2. Con gli animali al pascolo si arriva addirittura sotto 1. Ma questo è solo uno dei tanti indicatori. Anche i polifenoli hanno un ruolo importante, soprattutto nel gusto. I dati cominciano a darci conferma di questo. Per la carne è esattamente la stessa cosa, cioè se l'animale mangia l'erba, quelle molecole, le note odorose e i polifenoli, sono nella carne e, quindi, la carne ha sapori e profumi."

Sulla base di tante evidenze da ricerche condotte direttamente e anche a livello nazionale ed internazionale, l'equipe di ricerca del progetto ha agito convinta che il ruolo dell'alimentazione

degli animali sia primario nell'attribuzione di queste caratteristiche dietetico-nutrizionali che sono favorevoli alla salute umana, oltre che nel consentire la presenza di sostanze precursori di molecole volatili o direttamente aromatiche che si trovano nei prodotti di derivazione animale.

“Se hai un buon latte puoi fare un buon prodotto, se hai un latte ricco di sostanze positive fai un formaggio ottimo, specialmente nella stagionatura. Se abbiamo un latte che è molto ricco, che viene da un animale al pascolo, specialmente con la stagionatura e l'affinatura abbiamo un prodotto finito che ha dei sapori diversi. Però, avere un buon latte e delle ottime attrezzature non basta, bisogna fare pure un'ottima lavorazione. Sicché ci sono due-tre passaggi per fare un buon prodotto finale che sono abbastanza delicati. Con il latte, dal momento che viene messo nei tini per essere cagliato fino alla stagionatura, c'è sempre un processo dietro. Possiamo avere un formaggio, un caciocavallo di tre mesi che ha le sue caratteristiche, lo stesso caciocavallo a 10 mesi ne ha altre, a 24 ne ha ancora altre. Però, gli devi stare sempre dietro. Non è vero che fai il caciocavallo, lo metti là e ciao.”

A questo proposito, i parametri stabiliti dal disciplinare del Metodo Nobile prevedono un'alimentazione che deve prevedere il 70% di foraggi e fieni ricchi in fibra (che è l'elemento che innesca la ruminazione), che devono essere i più vari possibili, almeno sei tipi di varietà, e solo il 30% di alimenti complementari costituiti da granelle di cereali e leguminose e anche da sottoprodotti di questi alimenti che garantiscono ciò che manca ai foraggi (in termini proteici ed energetici, sottoforma di amidi) e al tempo stesso consentano di produrre quantità giuste, accettabili anche in relazione al reddito dello stesso allevatore. Il Metodo Nobile non punta a un potenziamento quantitativo delle produzioni, quanto ad incrementare e a certificare la qualità legata a dei prodotti specifici di allevamenti estensivi che si basano sull'aspetto dell'alimentazione degli animali (pascoli o prati pascoli e foraggi polifiti) come elemento fondamentale che si riflette nella qualità dei prodotti.

“Chi conosce il nostro prodotto sa che non abbiamo un prodotto uguale tutto l'anno. In primavera abbiamo un tipo di prodotto perché il pascolo è ricco di erbe. In estate il prodotto cambia, come cambia in inverno. Cambia perché in base a quello che mangiano gli animali, il prodotto varia. Soprattutto varia la colorazione del prodotto, perché chi viene a prendere un caciocavallo in inverno ha un prodotto quasi bianco, mentre d'estate è giallo perfetto perché mangiano tutte erbe fresche. Anche per le capre in inverno e nei primi periodi invernali abbiamo un prodotto di colore più biancastro, mentre d'estate abbiamo un prodotto più sul giallo.”

Oggi, la grandissima parte degli alimenti e delle derrate per i ruminanti che si trovano sul mercato sono pensate per dei sistemi di allevamento intensivi che in molti casi hanno ribaltato il rapporto tra foraggi e cereali/mangimi/concentrati, per cui i foraggi rappresentano solo il 30-45% della razione. Per voler produrre di più latte e carne, non si rispetta la fisiologia dell'animale e, quindi, il suo benessere.

Il Metodo Nobile appare particolarmente vocato ad essere utilizzato in un territorio con delle condizioni pedoclimatiche piuttosto particolari – con una estesa presenza di terreni collinari e montani e con estati siccitose - e una ricca biodiversità come quello locale, ma dove non c'è possibilità di poter utilizzare ampi pascoli e terreni coltivati a foraggiere. Il fatto che in questo territorio non ci siano monoculture e c'è la possibilità di avere dei prati polifiti con una diversa presenza di essenze, garantisce sicuramente l'ottimizzazione delle sintesi proteiche nei ruminanti. Il rumine funziona al solito meglio quando c'è una biodiversità alimentare, perché le diversissime specie sia batteriche sia fungine presenti nel rumine sono destinate ognuna alla fermentazione e degradazione di diverse essenze. Da questo punto di vista, risulta strategico che l'allevatore sia adeguatamente formato in materia di alimentazione animale, ossia che sappia come si debbano alimentare in modo bilanciato i propri animali (quanti amidi, proteine e fibre devono mangiare) per ottenere latti e carni di qualità, senza dover “spingere” troppo la produttività degli animali.

"Le mie mucche arrivano massimo a 20 litri al giorno al terzo mese di gravidanza che è la punta maggiore del latte, ma noi ci basiamo su 17-18 litri. Noi non dobbiamo guardare, almeno io non guardo, quanto latte producono, ma come lo producono, perché lo devo caseificare. A me non interessa prendere 30 litri e prendere "acqua". L'87% del latte è acqua e a noi serve un latte buono, semmai ottimo, per la caseificazione. Ho bisogno di 18 litri di latte che siano buoni e che mi diano il giusto grasso, le giuste proteine per andare a caseificare, altrimenti poi dopo escono i difetti sui formaggi. Inoltre, se una mucca non viene spinta e portata all'osso e fa il suo, quella mucca non è sfruttata. Da me non è che una mucca dura i due parti e mezzo, come nelle stalle industriali. Noi abbiamo mucche di 12-13-14 anni, tranquillamente. Non è che dopo il secondo parto va via perché ha dovuto fare 60 litri di latte al giorno. Per caseificare ho bisogno della qualità del latte, non di litri di latte. Avere litri di latte per poi fare un prodotto che è paragonabile a quello commerciale, secondo me, non ha senso come azienda agricola, come piccolo artigiano. Chi viene da me deve trovare una netta differenza, altrimenti può andare anche al supermercato a comprare il formaggio."

Idealmente, il Metodo Nobile si coniuga bene con i metodi dell'agricoltura e dell'allevamento biologico ed organico-rigenerativo, ossia con sistemi basati sulla cura del suolo, in particolare di quello strato di suolo che va dalla superficie della terra ai 15-20 centimetri di profondità che sono quelli cruciali per fare agricoltura e per avere un pascolo rigoglioso e nutriente.

"Noi curiamo la salute del nostro suolo, arricchendo il suo contenuto di sostanza organica. Questo con una duplice funzione: arricchendo la sostanza organica, aumentiamo la fertilità biologica del suolo e in più facciamo il grande lavoro per quanto riguarda l'ambiente. Aumentare la fertilità biologica, aumentando la sostanza organica, significa catturare carbonio dall'atmosfera e stoccarlo nel suolo, nelle radici delle piante, sottoforma di sostanza organica. Questa agricoltura si basa su una serie di principi di conservazione, prima di tutto della sostanza organica già presente nel suolo, quindi contro l'erosione del vento e soprattutto dell'acqua. I terreni vengono lasciati sempre coperti, le lavorazioni sono minime, non vengono utilizzati attrezzi rotativi, non viene più utilizzato l'aratro, minima lavorazione in profondità e, quando necessaria, una lavorazione profonda per fare semplicemente una ripuntatura che va sui 60- 70 cm, ma senza rivoltamento del suolo. Noi siamo in un ambiente mediterraneo del sud d'Italia e nei periodi più caldi i suoli non vanno lasciati scoperti, perché quando ci sono alte temperature, la mineralizzazione della sostanza organica è molto più veloce. Allo stesso tempo, bisogna puntare sull'arricchimento, ossia cercare di sfruttare tutti quelli che vengono considerati scarti aziendali per creare sostanza organica da aggiungere al suolo. Il re di tutto è il compost, per cui noi cerchiamo di compostare tutti i nostri rifiuti. Abbiamo la stalla e quindi abbiamo dei grossi accumuli di letame che possono essere trasformati con un bilanciamento di carbonio, quindi principalmente paglia e cippato di legna, quello che troviamo, ramaglie. Ultimamente, stiamo lavorando con le scorze di castagno che si possono recuperare presso delle piccole aziende boschive che lavorano sui pali di castagno. Per loro la scortecciatura è uno scarto e noi lo trasformiamo in compost. Con l'agricoltura organica rigenerativa cerchi di ottimizzare tutti i processi produttivi. È una continua ricerca per ottimizzare tutto il processo, per aumentare anno dopo anno la sostenibilità dell'azienda. La cosa interessante e affascinante è che non si finisce mai. È sempre un continuo evolversi anche perché il suolo risponde."

In quest'ottica, anche l'allevamento dovrebbe rispecchiare queste regole di sostenibilità, perché sappiamo che l'allevamento può essere molto impattante dal punto di vista ecologico per l'ambiente. Se fatto in modo non intensivo e impiegando alcune metodologie e accorgimenti – dalla lettiera profonda per la produzione di compost (la prima fonte di arricchimento di sostanza organica per il suolo, insieme al "letame maturo") da mettere direttamente nei campi alle tecniche del pascolo razionale – anche l'allevamento può dare molti più vantaggi che svantaggi per l'ambiente.

È all'interno di questo quadro che i partner del progetto ritengono che la zootecnia possa avere un futuro in un territorio come quello del GAL Casacastra se passa questo tipo di approccio, perché pur lavorando su piccole quantità, questi sono esattamente i prodotti buoni e sani di cui c'è oggi bisogno dal punto di vista alimentare. Non si sta parlando di un ritorno al passato, ma

di operare con il massimo di innovazione che si può attualmente avere in materia di zootecnia ecosostenibile e salutistica, non intensiva ed industriale.

"Noi beviamo il latte principalmente per il calcio. Se le mucche non stanno al sole non fissano la vitamina D3 e non producono abbastanza calcio per immetterlo nel latte. Solo con il pascolo possono farlo al meglio. Solo perché la mucca cammina riesce ad assimilare e consumare i grassi in eccesso, mettendo più vitamine K nel latte. Quando caseifichiamo, mettiamo il caglio nel latte e per la scissione della vitamina K, il latte si coagula. Vedi l'importanza del pascolo, del camminare... Per questo dico che il pascolo delle mucche è per me alla base di tutto."

Il consumatore però deve essere, da un lato, adeguatamente informato sul ruolo negativo che esercitano gli stili alimentari che prevedono l'ingestione, magari anche in quantità elevate, di prodotti di origine animale "spazzatura", ossia che non sono congrui con il mantenimento della nostra salute, perché gli animali vengono allevati in maniera non più rispettosa del loro (e quindi anche del nostro) benessere. Il tema della nostra salute dovrebbe essere inquadrato come un consumare meno carne, meno formaggi, meno latte, però quando si consumano questi prodotti è bene consumare quelli che fanno bene. Sappiamo che il segreto della dieta mediterranea, oltre alla stagionalità e alla simbiosi tra l'uomo e l'ambiente che gli fornisce alimenti, è legato anche al concetto della quantità e della varietà degli alimenti. A questo proposito, sarebbe importante che si facesse educazione alimentare per far capire che mangiare bene vuol dire stare bene.

Dall'altro, il consumatore deve essere predisposto a spendere un po' di più, mangiando un po' di meno, ma sapendo che comunque qualitativamente il prodotto gli farà bene. Può chiedere qualcosa in più a quel prodotto che ha determinate caratteristiche salutistiche rispetto ad una realtà attuale egemonizzata da allevamenti intensivi dove gli animali sono costretti a stare alla posta e a mangiare sempre lo stesso cibo, in maggioranza mangimi e insilato di mais, con conseguenze negative in termini del loro benessere e speranza di vita (per le vacche ridotta a due-tre lattazioni).

La grande distribuzione in questi anni ha educato tutti noi al fatto che il cibo deve costare poco e, se questo va bene come idea, ha come contraltare da un lato lo sfruttamento dei lavoratori con i "nuovi schiavi" in agricoltura, e dall'altro che il benessere animale (ad esempio, legato alla libertà di movimento al pascolo) non viene effettivamente garantito. Tutti elementi che comportano che la qualità del cibo diventa addirittura dannosa per la salute dell'uomo (oltre che per quella del pianeta), con alti tassi di diabete, obesità e malattie cardiovascolari. Se quotidianamente beviamo, ad esempio, del latte che ci fa bene, questo inciderà a lungo andare sulla nostra salute, facendoci risparmiare tanti soldi spesi in medicine e cure.

Dalle interviste realizzate con i veterinari del territorio emerge una buona condizione del benessere animale. Tutti gli allevatori fanno i trattamenti antiparassitari due volte all'anno e gli animali sono ben tenuti.

5. Chi sono gli allevatori?

La zootecnia è un'attività economica ancora estremamente importante e notevolmente diffusa sul territorio del GAL Casacastra anche se, analizzando i dati dell'anagrafe zootecnica, emerge l'esistenza di una maggiore concentrazione in alcuni comuni – Camerota, Casaletto Spartano, Caselle in Pittari, Centola, San Giovanni a Piro, Tortorella - dove diviene un'attività relativamente trainante per l'intera economia comunale.

L'attività di allevamento è ancora del tutto gestita a livello familiare. L'intero gruppo familiare è generalmente coinvolto, con i singoli – sia uomini sia donne, sia giovani sia anziani – che partecipano alle varie fasi del ciclo produttivo, spesso con ruoli definiti e responsabilità specifiche.

"Oggi come oggi, se non c'è una passione e una famiglia che ti aiuta alle spalle, e se non sei disposto a fare tanti sacrifici, non conviene proprio fare l'allevatore."

Uomini giovani e maturi si occupano più frequentemente degli animali (conduzione al pascolo, mungitura, pulizia delle stalle, alimentazione con fieni e altri alimenti complementari, transumanza), mentre le donne (nonne, madri, sorelle, mogli, figlie e nipoti) e i membri anziani (nonni, padri e zii) sono attivi soprattutto nella gestione del latte e della produzione dei formaggi.

"Io sono la casara della famiglia. Sin da piccola ho imparato guardando la mia mamma e mio padre. Sono stata abituata fin da piccola, perché sono la prima dei tre fratelli, per cui sono stata quella che ha dovuto badare un po' alla casa e fare un po' tutto sin dall'età di 12-13 anni. Produco la toma di pecora dal 15 dicembre, quando vengono tolti gli agnelli, fino alla metà di giugno. Faccio ricotte e anche dei formaggi un po' speziati. Mi sbizzarrisco un poco col formaggio. Poi, da quando partoriscono le capre ad aprile incomincio a fare il cacioricotta. Lo faccio tutti i giorni sia stagionato sia fresco per offrirlo alla clientela quando viene al ristoro. Mi piace sempre aggiornarmi anche se non ho fatto alcun corso da casaro. Tengo la licenza media come titolo di studio, però questo non vuol dire che non mi piaccia aggiornarmi. Non mi piace stare ferma. Ho imparato da mia madre e da mio padre a fare il formaggio come anche a coltivare la terra, a fare gli orti. Ho pascolato anche gli animali."

Il ruolo della famiglia e, in particolare, dei suoi membri femminili viene considerato fondamentale se dall'allevamento e dall'agricoltura si vuole aggiungere l'attività agroturistica.

"Per l'attività agricola e anche per la parte agroturistica la famiglia è una parte importante. Non è così facile gestire un'azienda agricola senza una famiglia, senza le donne, senza le zie e senza chi fa delle cose con uno spirito di ospitalità, di garbo e di competenza tramandata negli anni da una serie di attività fatte. È sempre un arrampicarsi e un grosso impegno, però noi siamo stati fortunati proprio per questo, perché abbiamo avuto una famiglia che va d'accordo, che cerca di crescere e di confrontarsi nell'attività. Cerca insomma di capire e di fare delle cose in un certo qual modo per farle bene."

Tutti i giovani che abbiamo incontrato nel corso della ricerca fanno parte di famiglie che si dedicano all'allevamento da generazioni. *"Non è stato un lavoro che abbiamo inventato, ma è un lavoro tramandato di generazione in generazione"*.

"Per lo più i giovani hanno fatto la scuola dell'obbligo e basta, poi hanno continuato le attività che erano dei genitori. Hanno continuato le attività che già svolgevano, in realtà, mentre facevano la scuola dell'obbligo, perché cominciano da piccolissimi ad andare con il genitore."

"Io sono la quarta generazione. Posso ricordare che mio bisnonno faceva il pastore, mio nonno ha fatto il pastore, mio padre ha fatto il pastore e io sto provando a fare il pastore. Non lo so fare ancora, devo imparare ancora qualcosa. I miei figli non lo so. Se trovano qualcosa di meglio ben venga. Il più grande a 16 anni. Lui è molto appassionato per gli animali e a scuola non è tanto bravo. Non gli piace la lavorazione, non è appassionato per la caseificazione, ma per quanto riguarda l'allevamento è appassionato, gli piace. La seconda è una bambina e lei è più per la vendita commerciale. L'ultimo è un po' piccolino, ha 10 anni e gli piace girare in motorino per il momento. Lui è appassionato più alla lavorazione, ai mezzi."

Le famiglie degli allevatori sono ancora in grado di allevare e formare dei giovani che hanno una cultura dell'allevamento, che esprimono una passione per questo tipo di attività e che desiderano continuare a farla (piuttosto che fare altro o migrare).

“La passione per gli animali l’ho presa da tanti anni. Avevo 18 anni quando ho preso la mia prima mucca con mio padre e poi man mano ne abbiamo cresciuta un’altra e poi un’altra. Ora, siamo arrivati ad avere 16 capi. Ringrazio mio padre perché lui ha reso possibile questa situazione, questa mia passione. La mia passione è fare l’allevatore, il quadro che ho è l’azienda. Vorrei far fruttare l’azienda perché a me piacciono gli animali. È una passione che mi ha passato mio padre e la voglio portare avanti anche per dargli una soddisfazione e fargli vedere che cosa so fare. Poi, c’è una figlia di 14 anni che è appassionata, perciò pure voglio fare una cosa fatta bene e tirarla dentro e farle fare bene. Lei è appassionata e se deve venire nella stalla a pulire, ci viene. Viene anche a mungere.”

“Da piccolo, quando era tempo di semina andavo sempre con mio padre. Mi svegliavo presto la mattina e andavo in campagna. È stata una cosa che mi ha sempre appassionato, però sapendo che non sarebbe stato facile. Finite le scuole medie sono andato alle scuole superiori e ho fatto due anni, però poi mi sono ritirato. Nel frattempo, i miei nonni avevano sempre animali, capre e pecore, e quando avevo tempo libero andavo da loro. Mi sentivo a mio agio insieme a loro, mi piacevano la natura e gli animali. È cominciato più per hobby dopo che mi sono ritirato da scuola e ho cominciato a lavorare, avevo sempre 5-6 capre e quando potevo andavo con i miei nonni paterni e materni in campagna. Dopo qualche annetto non ero soddisfatto del mio lavoro, anche se sarebbe stato più facile perché avevo uno stipendio sicuro a fine mese. E così da qualche anno ho incrementato il numero delle capre, acquistando anche qualche capo. Ho preferito la capra cilentana che si adatta bene alle nostre zone, perché più rustica, più forte come animale, e ho anche qualche pecora.”

Alcuni hanno letteralmente fatto i salti mortali per cercare di mettere insieme lo studio con la loro passione per gli animali.

“Con l’aiuto di mio zio abbiamo preso un terreno in affitto qui a San Giovanni a Piro. Per cui io, all’età di 10-11 anni andavo in questo terreno dove avevamo qualche capra. A 12-13 anni, mio nonno e mio padre, mi hanno comprato le prime capre. Mio fratello era piccolino e tutti i pomeriggi dopo la scuola dovevamo scappare là a portare al pascolo le capre, per cui iniziarono le guerre con mamma e papà che ci dicevano che dovevamo studiare. È andata avanti fino a che poi mi sono preso il patentino, perché per tre anni, comunque, dovevamo fare un tratto a piedi. A quel punto abbiamo aumentato un pochettino il numero delle capre. La mattina se ne occupava mio zio prima del lavoro e di pomeriggio andavamo noi. Tutto questo mentre ho fatto le scuole medie e poi sono andato alle superiori e quindi di tempo ne avevo un po’ di meno, per cui c’era mio zio con mio fratello che lo aiutava. Ho fatto tre anni all’alberghiero a Maratea e poi mi volevo ritirare perché allora per gli spostamenti ci voleva un sacco di tempo. Partivo la mattina alle 6 per rientrare alla sera alle 5, quindi non potevo fare nulla più. Per questo mi sono trasferito a Sapri e alle 14.30-15.00 ero a casa e così ho cominciato di nuovo a fare come facevo prima quando ero più piccolo. Di pomeriggio me ne scappavo sempre dagli animali. Ho resistito 2-3 anni, mi sono diplomato e da allora, dal 2017, mio zio ha tolto le ultime mucche e ci siamo concentrati sulle capre.”

Al tempo stesso, questi giovani vogliono migliorare i metodi di allevamento, di produzione e commercializzazione dei prodotti e di gestione economica dell’attività, passando da una dimensione puramente familiare ad una dimensione propriamente aziendale.

“Negli ultimi cinque anni, vuoi forse per il problema di trovare un lavoro all’esterno del territorio, la situazione è cambiata soprattutto nel Bussento. È cambiato il metodo di gestione perché figli e nipoti hanno ripreso ad assumere un ruolo nell’ambito della gestione diretta dell’azienda familiare. I giovani che sono sul territorio, vista l’anzianità dei padri, sono subentrati. Ci sono anche dei giovani che sono andati a studiare fuori. Hanno intrapreso questa attività come attività di impresa, puntando su produttività e produzione, e assumendo il carattere della multifunzionalità, cioè cercando di diversificare le attività e i settori di produzione (oliveto, vigneto, cereali). Nel Lambro e Mingardo, che è una zona non tanto collinare quanto soprattutto montuosa, adatta più alla pastorizia, i giovani si sono dedicati di più a caprini e ovini.”

Una minoranza di questi giovani ha fatto studi o corsi specifici, soprattutto da casaro, o in qualche modo collegati (istituto tecnico agrario o alberghiero). Ma, in generale, tutti vogliono

migliorare, non accontentandosi di seguire semplicemente i detti: *"abbiamo sempre fatto così, continuiamo a fare così"* e *"come ha fatto mio padre ha fatto mio nonno e faccio pure io"*.

"Con il latte non si finisce mai di imparare, uno può fare tutti i corsi che vuole e tutte le esperienze, ma il latte è una bomba alimentare. Il latte varia in base ad alcuni principi: cariche batteriche, acidità e temperature. Con lo stesso latte possiamo fare 50 prodotti cambiando pochi fattori. Sono stato ed andrò ancora chissà quante volte a fare corsi ed esperienze per imparare qualche cosina perché con il latte non si finisce mai di imparare. Il casaro che dice che sa fare il casaro, quello non è un casaro."

Vogliono acquisire consapevolezza di quello che fanno e di come lo fanno per andare oltre la tradizione familiare stessa, possibilmente rendendo l'attività più imprenditoriale. Vorrebbero integrare i saperi tradizionali con i saperi tecnico-scientifici in modo da poter evolvere anche in relazione al cambiamento dei gusti dei consumatori. Più che seguire pedissequamente la tradizione, vogliono avere degli strumenti per poterla reinterpretare in modi nuovi, anche creativi, che siano in linea con nuovi standard igienico-sanitari e di qualità dei prodotti (tracciabilità di filiera, certificazioni e disciplinari).

Nel prossimo futuro, per continuare ad attrarre dei giovani diventa evidente che non potrà essere la prospettiva dell'autoconsumo ad essere quella interessante. I giovani hanno ormai dei curricoli scolastici, anche di tipo universitario, e sono disponibili ed interessati a provare a mettersi in gioco rispetto a un tema di fare impresa, e quindi far fare un salto di qualità a queste attività che fino ad oggi sono state gestite come attività familiari, per cui la famiglia è l'elemento cardine. Appare dunque evidente che per farle diventare delle vere e proprie aziende hanno e avranno bisogno di aiuto, di percorsi tecnici di accompagnamento.

"Dobbiamo formare questi giovani allevatori che vogliono affacciarsi a questo mondo o migliorare le proprie conoscenze su delle tematiche fondamentali: per esempio, i sistemi di mungitura, la caseificazione, l'alimentazione al pascolo. Dobbiamo qualificare i nostri operatori e dobbiamo aggiornare e qualificare anche i tecnici che sono al servizio di questi operatori. Non è possibile che l'allevatore si rivolga a dei tecnici che non hanno delle conoscenze approfondite su quelle che sono le tematiche della gestione dei pascoli e il riconoscimento delle essenze o come si preparano dei miscugli da prato-pascolo o come deve essere conservato il foraggio. Sono tutti aspetti fondamentali nella catena della filiera che poi qualificano il prodotto."

"Ci sono un po' di cose da fare. Dobbiamo mettere in campo una strategia e possibilmente un coordinamento. C'è bisogno oggi di accompagnare questo processo. C'è bisogno di investire in formazione, perché come tutti i lavori non si possono improvvisare. Non si può restare legati all'idea della zootecnia di alcuni di anni fa. Ci sono nuove esigenze di mercato, c'è il mercato europeo, ci sono altri tipi di richiesta e se vogliamo essere competitivi dobbiamo avere delle aziende che siano preparate, competenti e soprattutto capaci di stare al passo con quello che il mercato richiede a livello non soltanto territoriale, ma anche nazionale e direi anche internazionale. Questo è il vero grande passaggio che dobbiamo fare, perché se veramente crediamo che nel nostro territorio la zootecnia possa occupare ancora un ruolo centrale e che possa essere ancora un'opportunità per i nostri giovani, dobbiamo andare in questa direzione: formazione, accompagnamento, incentivi e far capire che chi vuole investire in questo settore non è abbandonato a sé stesso o non va incontro soltanto ad una serie di problematiche varie. Che piuttosto può svolgere un'attività lavorativa anche con un po' di serenità."

Una cosa importante è che dalle interviste fatte con i tecnici professionisti del territorio emerge che con le giovani generazioni si riesce a ragionare sulle modalità di allevamento e di alimentazione. Si riesce a costruire una relazione di fiducia in cui c'è uno scambio, in cui viene riconosciuto il valore di un ruolo consulenziale di ampio respiro, dove si ragiona su temi come il benessere animale e le diverse tipologie di alimentazione in relazione alle produzioni che si vogliono realizzare. I tecnici professionisti, dunque, possono essere un importante canale per veicolare le innovazioni sul territorio.

"Con buona parte dei giovani si riesce a ragionare bene, mentre quelli radicati nel vecchio sistema non li si smuove. Puoi cercare di convincerli in tutte le maniere, fargli tutte le proposte possibili, gli esempi pratici valutabili, ma non li smuovi. Con i giovani è diverso. Molti ascoltano e poi vedono i risultati e quindi sono più invogliati a produrre. Si riesce a ragionare sia dal punto di vista dell'alimentazione sia del benessere per una corretta gestione della mandria che può portare a una maggiore produttività e a minori problemi dal punto di vista della salute degli animali che, quindi, portano meno spese. Questo con i giovani si riesce a fare."

Secondo gli intervistati, un bravo allevatore deve essere in grado di fare una selezione dei suoi animali che tenga conto soprattutto della produttività in termini di quantità di latte prodotto, di capacità riproduttiva e di forma/struttura dell'animale. Altri fattori di cui gli operatori tengono conto sono il carattere, il colore, la presenza o meno di corna. Alcuni allevatori hanno dei becchi e tori, altri adottano il metodo dell'inseminazione artificiale.

Se c'è la presenza di una nuova generazione, le famiglie sono favorevolmente orientate ad investire sull'allevamento. Anche ricorrendo ai bandi del PSR regionali o del GAL trovano le risorse finanziarie per l'adeguamento o la costruzione ex-novo di stalle; l'acquisto di animali certificati; l'acquisto di terreni e di nuove attrezzature; la realizzazione di piccoli laboratori per la lavorazione di latte e/o carne in modo da poter vendere liberamente i prodotti con etichetta propria; l'apertura di punti vendita; la trasformazione di edifici rurali in strutture per la ristorazione e l'agroturismo.

La presenza di giovani è fondamentale per il futuro di questo settore per assicurare un ricambio generazionale, perché ci sono molti allevatori che sono anziani. Forse entro cinque anni molti degli attuali allevatori saranno in pensione. Quindi, ci vuole una nuova generazione che sia in grado di raccogliere il testimone. Gli incentivi pubblici legati alla misura del "primo insediamento" stanno giocando e potranno giocare un ruolo molto importante per favorire il ricambio generazionale.

Da questo punto di vista si segnala l'esistenza di una criticità legata al fatto che i giovani che si insediano trovano difficoltà nel presentare i progetti perché nell'area Parco possono presentare progetti di ristrutturazione di strutture solo gli imprenditori agricoli professionali (IAP). Si tratta di una normativa che andrebbe rivista perché rappresenta una barriera all'ingresso di giovani nel settore agricolo e zootecnico.

"A Casaletto Spartano, a San Giovanni a Piro e più nell'interno ancora c'è qualche ragazzo che si sta impegnando con caprini e ovis, però non li devono fare scocciare perché se fanno una domanda per un primo insediamento, vanno aiutati. I ragazzi si scocciano facilmente e se non c'è vicino un genitore che gli dà una mano non possono andare da nessuna parte. Con mio figlio, ad esempio, avevamo fatto un progetto per fare un caseificio con un costo di 500 mila euro nel 2017-2018. Prima gli hanno dato 86 punti, poi glieli hanno tolti e l'hanno portato a 65. Non lo so che hanno fatto."

6. La questione della formazione e la chiusura dell'istituto tecnico agrario

Il territorio del GAL Casacastra rappresenta un importante distretto rurale del Cilento, in cui insiste un'importante presenza di aziende agricole a vocazione zootecnica. Da questo punto di vista, sarebbe necessario ripristinare un presidio scolastico ad indirizzo agro-zootecnico-ambientale che possa garantire la formazione necessaria ai giovani per poter intraprendere un percorso lavorativo, che oltre ad essere alla base dell'economia e del sostentamento delle famiglie, può dare gambe alle potenzialità per rilanciare un territorio dalle notevoli risorse.

"L'istituto agrario c'era sul territorio, ma da qualche anno è scomparso. È un fatto gravissimo in un Parco Nazionale a vocazione agro-zootecnica e con tantissimo territorio montano e rurale che non ci sia una

scuola. Era a Sapri che è una zona di mare, dove magari c'era più la necessità di un istituto nautico che non di una scuola agraria. Sarebbe stato più appropriato che fosse stato localizzato a Vallo della Lucania o in qualche altro comune dell'entroterra."

Il tema della formazione è molto importante per assicurare il ricambio generazionale e per questo il territorio deve sviluppare un ragionamento sul fatto di riavere una scuola con un orientamento legato all'agricoltura. Se si vuole effettivamente far crescere il settore agro-zootecnico su nuove basi, più moderne, il tema della formazione è assolutamente rilevante.

L'istituto agrario di Sapri è stato soppresso da qualche anno, apparentemente per la mancanza di un numero adeguato di iscrizioni. Appare incredibile che in un'area Parco nazionale a forte vocazione agro-zootecnica-ambientale non ci sia una scuola superiore dedicata.

Quello di una formazione adeguata ai tempi dei giovani rappresenta un problema per il settore zootecnico. La formazione non può essere delegata solo alle famiglie, che possono trasmettere passione e saperi taciti tradizionali, ma non certo le competenze tecnico-scientifiche oggi necessarie per svolgere questo tipo di attività. La presenza di una struttura scolastica dedicata si potrebbe legare positivamente con le attività economiche già presenti sul territorio, promuovendone la qualificazione e il consolidamento, e consentendo anche ai giovani di fare degli stage supervisionati nelle aziende. L'istituto potrebbe sviluppare un'attività progettuale e consulenziale (di accompagnamento) con le aziende e i giovani, creando un circolo virtuoso, come avviene in tanti altri territori italiani a vocazione agro-alimentare.

Si tratta di un tema rilevante per il futuro del settore e del territorio su cui le istituzioni territoriali dovrebbero ragionare insieme all'Ufficio Scolastico Regionale su come riattivare un istituto di questo tipo, localizzandolo magari in un luogo centrale rispetto alle aree che esprimono una forte vocazione agricola e zootecnica e collegandolo strettamente con le aziende attive sul territorio per indirizzi, collaborazioni, stage e tirocini.

"Abbiamo perso l'istituto con un indirizzo legato all'agricoltura. Probabilmente, dobbiamo ripensare la questione. Penso che possa essere ancora utile avere un istituto che si occupa di agricoltura e che sia collegato alle aree interne, cioè a quelle aree dove c'è una maggiore attività della zootecnia e dell'agricoltura. Se noi avviciniamo questo istituto ai luoghi dove c'è una maggiore concentrazione, penso che qualche risultato in più lo otteniamo, perché voglio ricordare che l'istituto con indirizzo in agricoltura è stato chiuso perché non c'erano iscritti. Ma parliamo di un territorio molto vasto che è il territorio del Parco e che da solo rappresenta il 50% di quello a sud di Salerno che è la provincia più vasta d'Italia. Stiamo parlando, quindi, di un territorio molto esteso e dove ci sono tanti piccoli centri che a volte sono anche lontani tra loro. Bisogna fare programmazione, scelte e pianificazione. Se facciamo un'opportuna verifica e una programmazione sulla base del bisogno e delle esigenze che ci sono, che sono diverse da territorio a territorio, possiamo andare ad individuare quelle che sono le aree con la maggiore densità di allevamenti e di presenze agricole. Probabilmente, in quel territorio un istituto con indirizzo legato all'agricoltura può avere più che un senso, più che un significato e sono certo che la scommessa la vinciamo, avremo molti più iscritti e avremo la possibilità di portarlo avanti."

Un tema rilevante dal punto di vista della formazione è quello della caseificazione, un passaggio strategico per la filiera e soprattutto per gli allevatori che vogliono migliorare la qualità dei loro formaggi e realizzare il caseificio aziendale.

"All'inizio mi sono scontrata con un settore per me nuovo e con l'impossibilità di acquisire una formazione su quel settore perché viviamo in una regione che è conosciuta per il settore lattiero-caseario, ma che non dà la possibilità veramente a chi voglia fare di formarsi. Oggi, forse c'è qualcosa, ma sempre dalle parti di Capaccio, che capisco che è una zona più sviluppata dal punto di vista lattiero-caseario. Per questo ho imparato il mestiere del casaro dal vicino di casa. Ho sbagliato, perché lavorare un formaggio in maniera tradizionale a casa non è come utilizzare dei macchinari. Non mi vergogno a dirlo, all'inizio ho

buttato le mie produzioni, perché ho dovuto capire da sola come far funzionare il macchinario, quale era la cosa giusta e quale era quella sbagliata. Le celle, questo e quell'altro. Quando tu hai un obiettivo, raggiungere un punto di arrivo è difficile, ci sta. Ho partecipato ad un corso di formazione organizzato dallo STAPA CEPICA, perché mi è capitata quell'occasione. Ma il corso lo avrei fatto anche a pagamento. Non ho avuto proprio la possibilità, perché avrei dovuto prendere le mie valigie, rimettermi sopra un treno e andare nel posto più vicino che poteva essere Roma. Non lo potevo fare in quel momento perché avevo messo su una nuova azienda di cui non conoscevo l'abc. Avrebbe voluto dire abbandonarla. Forse ho sbagliato! Il latte di capra ha comunque delle particolarità in termini di lavorazioni rispetto al latte vaccino od ovino che comunque c'è più sul mercato, quindi trovare dei corsi su quella tipologia di latte non è facile. Per cui, sono andata da quelli che lo facevano in paese e poi quello che ho imparato ho dovuto adattarlo a un laboratorio e a una forma di impresa."

Da questo punto di vista si potrebbero ingaggiare dei casari affermati che possano trasferire con corsi teorico-pratici laboratoriali o *on the job* le proprie competenze agli allevatori/casari cilentani.

7. Accesso alla terra: proprietà, affitto e fida pascolo

Generalmente gli allevatori possono contare su terreni che consentono di sostenere le loro greggi e mandrie, ricorrendo ad un mix di modalità di accesso alla terra.

C'è sempre una parte di terreni di proprietà sui quali di solito sono posizionate le stalle e i ricoveri per gli animali e dove vengono coltivati cereali (avena), foraggi (trifoglio ed erba medica), leguminose (favino) e miscugli (trifoglio, avena, veccia, favino e oietto) per l'alimentazione degli animali, anche se il grosso di questi alimenti vengono comprati da grossisti locali. Fieni, cereali e leguminose vengono dati solo come integrazione al pascolo, durante i periodi invernali freddi e piovosi e nelle prime fasi di allattamento post-parto (nel periodo tra novembre e aprile quando i pascoli non sono proprio abbondanti). Nel periodo dei parti, solitamente le femmine gravide e che hanno partorito da poco vengono tenute nei terreni seminati vicino a stalle e ricoveri in modo che possano produrre latte di qualità in una buona quantità. Solitamente gli allevatori di bovini programmano la nascita dei vitelli in modo che avvenga dai primi di marzo in poi, quando cresce l'erba fresca nuova primaverile e le vacche si nutrono meglio al pascolo e possono produrre un buon latte per crescere i vitelli. Sui terreni di proprietà gli allevatori coltivano anche altre produzioni agricole (orto, oliveto, vigneto, etc.) sia per l'autoconsumo familiare sia per la vendita.

Poi, ci sono terreni presi in affitto o su cui è possibile far pascolare gli animali almeno in alcuni periodi dell'anno. Ad esempio, oliveti che vengono concessi per il pascolo (soprattutto in primavera e in autunno quando c'è molta erba in terra e gli animali, soprattutto le capre, non hanno bisogno di mangiare foglie e cortecce degli alberi) in modo da tenere pulito e concimare il terreno. Spesso si tratta di terreni di proprietà di familiari o di amici con i quali si salda il canone di affitto con la cessione di prodotti (formaggi, carne, etc.) o letame.

"Oggi, molti terreni stanno vivendo una seconda vita proprio come pascolo. È il classico caso degli oliveti che oggi, vuoi per difficoltà di meccanizzazione vuoi per la difficoltà a trovare manodopera, in ultimo anche per la diffusione ormai incontrollata dei cinghiali che distruggono le reti per la raccolta, molti uliveti sono stati convertiti al pascolo, anche in modo redditizio perché sono comunque terreni fertili, terreni che negli anni hanno usufruito di ottime pratiche colturali di fertilizzazione e quindi anche dal punto di vista della produzione di foraggio stanno dando degli ottimi risultati. Quindi, si sta integrando su molti di questi terreni proprio la pastorizia di pecore e capre che sono molto più facili da gestire sul territorio. Tendono a depauperare meno i pascoli e soprattutto a danneggiare meno il terreno rispetto alle specie bovine. Soprattutto nella stagione delle piogge, già il semplice passaggio dei bovini devasta i terreni. Problemi di

calpestio dei terreni, danneggiamento di quelle che sono le opere di regimazione delle acque. Il bovino è un animale che arreca maggiori danni soprattutto quando ci troviamo su terreni coltivati scoperti di vegetazione, per cui è preferibile il ricorso alla pecora e alla capra che sono più degli "animali gentili."

Infine, c'è la fida pascolo comunale per la quale va pagato un canone. Molto spesso si tratta di terreni in aree collinari e montuose dove prevalgono i pascoli cespugliati con le caratteristiche proprie della macchia mediterranea e i boschi (faggi, ontani, carpini, frassini, castagni, lecci, cerri e querce).

La fida pascolo viene dagli usi civici. In pratica, è una forma di utilizzo dei beni collettivi. C'è legnatico, il terratico e il pascolatico. Ogni comune è tenuto a norma di legge a dotarsi di un piano di assestamento forestale (PAF) e di un regolamento per il pascolo. Nella stesura del regolamento per il pascolo, il comune o l'ente che gestisce questi beni collettivi, questi terreni, deve dare un incarico ad un tecnico che fa una valutazione di quelli che sono i terreni e la tipologia erbatica del soprassuolo. In parole povere, deve valutare quanta erba riescono a produrre questi terreni definita in unità foraggiere. In base a questi valori, che derivano da una stima, si stabilisce quanti animali possono essere pascolati. Una particella, per ipotesi, di 5.000 metri pascolabili è capace di sostenere un carico di bestiame di una UBA per ettaro, che significa che in questa particella ci starà bene una mezza vacca. Questo va fatto per tutti i terreni. Gli allevatori che intendono portare gli animali al pascolo fanno richiesta al comune o all'ente gestore a seguito della pubblicazione di un bando pubblico. Fanno richiesta per poter pascolare un determinato numero di animali. Il comune o l'ente, alla chiusura del bando, viste le richieste pervenute, visto il carico di bestiame complessivo delle richieste, valuta se c'è la possibilità di assegnare i terreni per le richieste così come sono pervenute o viceversa applicare delle riduzioni, ossia se il comune ha disponibilità per 50 UBA, ma le richieste sono di 100 UBA, vuol dire che andrà ad assegnare il 50% a ciascuno degli allevatori oppure, dipende poi dal regolamento, fare una graduatoria, con i primi che beneficeranno e con gli ultimi che stanno a guardare. Quest'ultima è una strada che quasi nessuno percorre e quindi si segue sempre la prima.

I terreni in fida pascolo sono in uso, non in affitto, per un periodo limitato di 3-6 mesi a seconda dell'altitudine. L'allevatore paga un canone. Somme che vengono inserite nei bilanci delle amministrazioni. Con l'adozione dei PAF e dei nuovi regolamenti del pascolo, nel 99% dei casi c'è stata una riduzione del carico di bestiame, anche perché il territorio fa parte del Parco Nazionale e ci sono anche aree SIC, ma soprattutto perché da anni molte delle aree demaniali destinate non sono state più sottoposte al taglio dalle amministrazioni.

"In automatico l'ente che cosa dovrebbe fare? Non potendo intervenire più sui terreni, di mille animali ne dovrebbe far pascolare solo 500. Ma, così perderebbero metà dei soldi che incassavano prima. Per cui, la maggior parte raddoppia la tariffa che nella maggior parte degli enti viene stabilita per animale, per UBA. Ci sono delle tariffe differenziate anche per il bovino di sei mesi, le capre, le pecore e i cavalli. Mediamente la tariffa si aggira intorno a una somma variabile tra i 30 e i 50 euro per una vacca con 2-3 ettari di terreno che vengono concessi in una fida pascolo per un animale. Queste sono le superfici e, quindi, spesso per quelli che si fanno i calcoli in termini di aiuti comunitari, è un conto a perdere. Purtroppo molti allevatori i conti non li sanno fare o non se li vogliono fare, ma in molti casi questo conto non porta da nessuna parte."

Per gli allevatori i terreni ottenuti con la fida pascolo sono fondamentali non solo per il pascolo e la transumanza, ma anche per poter tenere un numero più elevato di animali rispetto a quelli che potrebbero avere facendo affidamento sui soli terreni di proprietà o presi in affitto. Soprattutto i terreni in fida pascolo consentono agli allevatori di accedere ai sussidi e fondi comunitari per il recupero delle razze in estinzione.

"Fino ad oggi la maggior parte delle aziende, se è andate a guardare le loro caratteristiche strutturali, sono senza terreni in proprietà oppure hanno soltanto qualche piccolo appezzamento, mentre il grosso sono tutte fide pascolo. Sui terreni della fida pascolo si può fare attività di impresa, ma con un grosso punto interrogativo, perché il terreno in fida pascolo lo si può solo utilizzare, mentre non si può fare nessun'altra operazione, perché non è un terreno sul quale si può intervenire per fare dei miglioramenti."

Di fatto, quindi, non c'è più una produzione di prati. Molti terreni sono stati invasi dai rovi di more e biancospino e dalla macchia mediterranea o sono diventati boschi. Sotto rovi e alberi non cresce l'erba, come nelle faggete, e quindi c'è poco o nulla da mangiare per gli animali. Fino agli anni '70 non esistevano tutte queste estensioni di rovo in giro per le montagne cilentane, mentre ora alcune zone sono diventate quasi impraticabili. Automaticamente si è ridotto il carico di animali che questi terreni possono sostenere.

"La montagna è diventata un disastro. È giusto per dire che l'estate la mucca sta in montagna perché sta fresca e c'è l'acqua. Se avessimo le mucche che c'erano trent'anni fa quando c'era mio padre che ne aveva 150, mio zio ne aveva altre 150 e un altro mio zio altre 150, per cui solo tre fratelli ne avevano 450. Ma a Futani c'erano altre due o tre famiglie di allevatori, lo stesso a Montano e a Massicelle. Erano tutti là in montagna e stavano bene. Adesso ci sono io che ne ho 15-20, mio fratello che ne ha 15-20, un altro di Futani altre 15. Se non stai attento le vacche muoiono di fame perché in montagna non c'è rimasto niente."

Generalmente, nei terreni ottenuti in fida pascolo si fa la transumanza dalla tarda primavera all'autunno (gli spostamenti della transumanza generalmente si fanno nell'arco di 1 o 2 giorni, ma c'è anche chi dal basso Cilento si sposta fino a Moliterno in Basilicata, con un viaggio di 3-5 giorni). Non sempre sono di facile accesso (viabilità non buona e non mantenuta).

8. Il degrado dei pascoli

Un tema emerso in tante interviste, sia con gli allevatori sia con i tecnici, è stato quello del degrado dei pascoli, una situazione che diventa critica per un settore zootecnico che fa leva essenzialmente sull'allevamento semi brado degli animali. Gli intervistati riconducono questo progressivo degrado ad una serie di fattori:

- il sovrapascolamento: negli ultimi anni, anche a seguito dei contributi pubblici elargiti agli allevatori, il numero degli animali è aumentato in molte aziende, in particolare quello dei bovini. I bovini bevono e mangiano molto di più degli ovini e caprini;

"Il degrado c'è soprattutto per l'allevamento dei bovini, perché il nostro è più un territorio fatto per gli ovicaprini. Non è tanto da bovini in quanto non c'è molto da mangiare. I bovini consumano molto di più e per produrre bene hanno bisogno di un pascolo più abbondante. Se invece prendiamo i caprini, come la capra cilentana, si adatta ad un pascolo più povero e mantiene forse anche meglio i pascoli perché distrugge delle erbe infestanti che i bovini difficilmente aggrediscono, come i rovi."

- la progressiva diffusione di piante infestanti - come l'asfodelo e la felce, la cui crescita è facilitata dal metodo estensivo di pascolo e anche dall'urea dei bovini -, rovi, macchia mediterranea e bosco che hanno l'effetto di ridurre la superficie effettiva pascolabile su cui possono cibarsi gli animali;

"L'animale mangia la parte tenera del rovo, ma quella dura no. Anche le felci non le mangiano. Come non mangiano l'asfodelo, una sorta di cipolla. Ci sono pascoli sul monte Cervati che sono infestati e il dove il 50-60% della superficie è coperta dall'asfodelo. La rosa canina, un'altra specie ormai presente in molte zone, una pianta che ha spine molto forti. Succede che sotto i rovi, le felci e i cespugli non cresce più nulla."

- l'abbandono della coltivazione del pascolo (foraggiere, avena e miscugli di seminativi di vario genere) a seguito dello spopolamento e invecchiamento della popolazione, della proliferazione dei cinghiali che devastano i campi coltivati;

"Bisogna anche riprendere a coltivare il pascolo con i miscugli di erbe che devono essere fatti sia pensando a quello che è l'animale che lo dovrà mangiare sia pensando al tipo di terreno su cui lo si semina. Considerare le caratteristiche dei terreni, se si prestano per un determinato tipo di foraggiera. Andare a migliorare il pascolo significa migliorare la vita del pastore, migliorare sicuramente anche l'uso del territorio, perché quando si migliorano i pascoli e si cominciano anche a regimentare di nuovo le acque, senza farle ruscellare così da dilavare le sostanze organiche. Se faremo questo, allora cominceremo ad avere una zootecnia più forte. Oggi come oggi, la zootecnia soffre della mancanza di pascolo, cioè non abbiamo quelle superfici giuste su cui lasciar pascolare gli animali."

- il cambiamento climatico con le estati sempre più calde e siccitose, per cui nei pascoli di altura già a metà agosto il foraggio finisce e l'erba è diventata secca, costringendo gli allevatori a dover ricorrere al supporto del fieno e del foraggio (cosa non facile per l'accessibilità e per i costi).

I pascoli non vengono puliti, mantenuti, lavorati e migliorati. Alcuni sostengono che questa è la conseguenza del fatto che buona parte dei pascoli collinari e montani fanno parte del demanio, sono in aree Parco e non possono essere "toccati", non si possono fare dei miglioramenti fondiari.

"Soprattutto se sono aree vincolate del Parco, non è che si possa andare a fare un taglio dei cespugli di quelle specie ormai non pascolabili. Il grande problema è quello. Il sovra pascolamento porta ad un eccessivo sviluppo delle specie non pascolabili. Si innesca un meccanismo a catena, per cui il pascolo diventa rapidamente sempre più povero."

In realtà, basterebbe una falciatura fatta per tempo, prima che ci sia il seme delle infestanti, considerando che molte di queste infestanti sono annuali. Da questo punto di vista, uno dei problemi è anche che spesso i pascoli collinari e montani sono difficilmente raggiungibili, in alcuni casi sono raggiungibili solo a piedi.

"Per il miglioramento dei pascoli demaniali non si fa nulla, però qualcosa si potrebbe fare. Ci sono delle zone che si potrebbero pulire almeno ogni cinque o dieci anni, però non è mai stato fatto nulla. Si potrebbe fare qualcosa, però si fa poco o niente."

Soprattutto si dice che i pascoli collinari e montani non si possono migliorare perché sono di proprietà demaniale. Ma basterebbe la falciatura in certi periodi dell'anno per evitare che le piante infestanti annuali arrivino a fare il seme e che quindi si riproducano. Ci sono i forestali che potrebbero essere utilizzati per questo oppure si potrebbero responsabilizzare gli stessi allevatori nell'ambito della stipula dei contratti di fida pascolo.

"Se i pascoli sono demaniali, allora le regole le decide il demanio, cioè le decide il comune. Al nord i pascoli vengono falciati e quando si va al nord si vede l'erba tutta tagliata e c'è anche l'incentivo di Regioni e comuni a farlo. In sostanza, per avere un buon pascolo bisogna anche pulirlo, anche falciarlo. Quindi, non è vietato, è consentito, ma il pascolo lo devi falciare, pulire perché sennò si riempie di infestanti. Se una colpa può essere imputata agli allevatori nel passato è che i pascoli collettivi non venivano migliorati e quindi sono tutti degradati. Questo perché l'idea è che tanto il pascolo non è loro. Non c'è qui al sud la cultura del prato e del pascolo, nel senso che mandi gli animali a pascolare punto e basta. Ma, se quei pascoli tu li sfrutti bene, li coltivi, nel senso che fai uno sfalcio di pulizia oppure anche il fieno, puoi pulire le infestanti continuamente. Viene un prato spettacolare e si può fare un fieno spettacolare. Il pascolo va coltivato, nel senso che necessita di una cura. Va curato. Puoi avere grandi pascoli e quindi erba di grande livello. Il Parco potrebbe fare un lavoro serio per ripristinare le cotiche erbose in maniera tale che gli animali possano pascolare bene. Ci vorrebbe una politica di lungo respiro."

Tante volte ho detto e pure scritto che ci sono gli operai forestali che potrebbero essere messi a fare anche questo. Non ci vuole molto a pulire un pascolo con una barra falciante o con altri attrezzi. Dove ci sono pietre falciare col decespugliatore. Le infestanti vanno tolte al momento giusto, cioè prima che facciano il seme. Sono piante annuali e bisognerebbe anticipare lo sfalcio. E soprattutto non vanno tagliate quando hanno già fatto il seme."

"Per quanto riguarda la gestione dei pascoli c'è un problema burocratico. Noi viviamo nel paese più burocratizzato del mondo. La burocrazia e le norme e contro norme, non tutelano l'ambiente. Chi pensa che aumentando la burocrazia abbiamo più tutela ambientale sbaglia. È esattamente l'opposto e lo dice un ambientalista che ha fatto dell'ambientalismo il tema più importante della sua vita. C'è bisogno di fare un salto di qualità. Dobbiamo interpretare l'ambientalismo andando verso un ambientalismo moderno, cioè capace anche di intervenire sui territori, lasciando inalterato il patrimonio ambientale legato alla ricchezza della biodiversità e quant'altro, ma non si può pensare che noi lasciamo tutto abbandonato a se stesso perché non dobbiamo intervenire solo perché è zona parco, solo perché è zona di pregio ambientale e poi ci sono le piante infestanti, poi ci sono problematiche varie, poi c'è il rischio incendi e poi c'è tutto ciò che è l'opposto della tutela ambientale. Nella gestione dei pascoli, purtroppo c'è una problematica che dovrebbe essere anche concertata con chi i pascoli li vive quotidianamente. Il rispetto delle regole, però, è fondamentale, questo lo dico e continuerò a dirlo. C'è anche chi pensa di fare l'allevatore senza aver nessun tipo di rispetto nei confronti dei terreni e di situazioni altrui, questo è un fatto che sfocia nell'illegalità, a mio avviso, e quindi non parliamo di nulla di virtuoso e allora è evidente che bisogna intervenire per ripristinare la legalità, ma è cosa diversa."

Secondo gli amministratori dell'Ente Parco, è un luogo comune dire che nulla si può fare all'interno dell'area Parco. Rispettando determinate regole si può fare tutto, compresa la manutenzione dei pascoli. Questo è importante proprio per le caratteristiche del Parco del Cilento che ha al suo interno tanti comuni e circa 250 mila abitanti. Questo significa che chi vive all'interno del Parco deve essere messo nelle condizioni di poterci rimanere, e questo significa poter far meglio – in modo sostenibile - attività economiche come l'agricoltura e la zootecnia non intensive.

"Ci sono dei luoghi comuni. Non è assolutamente vero che non si possa fare la manutenzione dei pascoli, anzi credo che il Parco farà degli interventi in questo senso. È mia intenzione proporre di mappare i pascoli, il loro stato di conservazione, gli interventi da attuare per mantenerli e per migliorarli. Fare degli interventi manutentivi dei pascoli con il duplice obiettivo di eliminare situazioni di degrado che si sono verificate per l'incuria e per l'abbandono, e per mantenere il sistema di biodiversità che è insito in un habitat particolare. Dobbiamo avere dei progetti specifici sulle cose che devono essere fatte, ovviamente tenendo presente le norme che disciplinano un sito di importanza comunitaria, perché in montagna, all'interno del territorio del Parco, abbiamo 32 siti di importanza comunitaria e 8 zone di protezione speciale. Fermo restando il rispetto della normativa che la Commissione Europea ha giustamente imposto a tutti gli Stati membri, dobbiamo anche contemperare le esigenze che il legislatore del 1991 ha voluto quando ha creato Parchi così grandi e così fortemente antropizzati. L'obiettivo era quello di verificare la convivenza tra uomo e natura, di sperimentare come possa essere coniugata la presenza dell'uomo, la tutela ambientale e la valorizzazione del territorio."

Probabilmente se si facesse una maggiore rotazione tra i pascoli che vengono dati in fida pascolo ai bovini e quelli dati agli ovini e caprini forse la diffusione delle piante infestanti potrebbe essere contenuta senza tanti interventi umani, perché si adattano a pascoli e a colture erbose diverse.

"Facendo una rotazione, con un pascolo intelligente, si potrebbe aumentare la superficie pascolabile e ridurre la parte delle piante infestanti. Ma ci vuole anche la mano dell'uomo perché in alcuni casi sono oramai troppo estese e c'è bisogno di pulire, di rimettere in coltura dei terreni per poterli rendere produttivi e per fare un po' di fieno nei periodi primaverili dove sicuramente la produzione di foraggi è più rigogliosa, mentre una parte si potrebbe dedicare a fare il fieno per il periodo invernale."

Forse si potrebbe ipotizzare che le amministrazioni, anziché farsi pagare il canone per la fida pascolo, concordassero con gli allevatori dei programmi di intervento di pulizia dei terreni dai rovi, di pulizia e manutenzione dei sentieri, di sistemazione/manutenzione delle opere di regimazione delle acque.

Un metodo da utilizzare per evitare il degrado del pascolo è quello del cosiddetto "*pascolamento razionale*" che non è altro che un pascolamento molto più efficiente rispetto al pascolamento tradizionale. Come gli umani, gli animali scelgono quello che vogliono mangiare e quindi mangiano e cercano di mangiare il più possibile quelle piante ed erbe che a loro piacciono, lasciando le altre, quelle che a loro piacciono meno o per niente. Il degrado del pascolo è legato al sovra pascolamento, ossia che ci sono troppi animali, ma il punto è che sono troppi animali per troppo tempo sullo stesso pascolo. Animali che stanno mesi a mangiare e rimangiare, a scegliere e quindi a portare all'esaurimento le erbe più appetibili, lasciando solo gli scarti, ossia le erbe infestanti, meno gradite, che si riproducono molto facilmente perché arrivano a fare fiore e seme.

Con il pascolamento razionale, invece, si aumenta di molto il numero degli animali sullo stesso pascolo, ma per un tempo limitato, uno o due giorni. Ogni giorno o ogni due giorni si cambia lotto di pascolo e si dà il tempo a quel pascolo di assorbire tutti i nutrienti delle deiezioni degli animali, di ricacciare, di superare la fase critica del ricaccio e di riprodurre quindi erbe di alta qualità.

In un pascolamento tradizionale, in un appezzamento di 5 ettari di terra si mette il filo elettrico e si fanno entrare gli animali, tenendoli in quell'appezzamento fino a che non si vede che il pascolo si è esaurito.

"Che cosa succede nel pascolamento tradizionale? Innanzitutto, l'animale si vede tutto questo gran ben di dio, una grande tavola apparecchiata a disposizione e inizia a scegliere quello che gli garba di più. Inizia con lo scegliere l'erba che più predilige. Quindi, inizia a mangiare a destra e a sinistra, scartando sempre l'erba di seconda o terza scelta. Poi, rimanendo su quel pascolo per altro tempo che cosa fa? Ha brucato tutta l'erba di prima scelta che chiaramente ricaccia nel giro di 15 giorni, ma sta nella prima fase molto delicata dell'erba, per cui se viene brucata in quel momento, la pianta perde la capacità di ricaccio e va a morire. Pertanto, quell'erba va lasciata stare fino a che ha superato la fase critica, ma siccome quella è la loro preferita, gli animali tornano di nuovo a mangiarla, esaurendo il pascolo che si infesta solo delle erbe che per l'animale sono uno scarto. L'erba ha un suo ciclo, che va dal ricaccio fino alla fase di fioritura. Il periodo ottimale per la brucatura dell'animale è la pre-fioritura, perché all'interno del foraggio viene immagazzinato il massimo dell'energia raccolta dalla pianta attraverso la fotosintesi. Se superiamo questa fase succede che tutta l'energia viene trasferita dalla pianta al fiore e poi al seme, e quindi perdiamo molta dell'energia che è disponibile per l'animale. Inoltre, la pianta trasferisce al seme l'energia, mentre si trasforma in fibre, ma perde molto del valore energetico."

Il pascolamento razionale costringe gli animali a mangiare in un quadrato più piccolo. I 5 ettari che abbiamo immaginato prima, li dividiamo in tanti sotto quadrati in base ai calcoli del carico animale, per cui 100 capre possono essere gestite in una superficie inferiore ai 10 ettari e mangiare esclusivamente erbe.

"Ho 100 capre e faccio un recinto di 50 metri per 50 metri che sono circa 2.500 metri quadrati, dove il gregge ci sta un giorno. Tutti gli animali sono concentrati in un ambiente molto ristretto, per cui mangiano tutto quello che si trovano davanti. Utilizzo un recinto elettrico mobile e il giorno dopo lo sposto in un recinto attiguo delle stesse dimensioni. In questo modo, gli animali sono costretti a mangiare tutto senza poter troppo scegliere quello che c'è. Lasciano una grossa quantità di deiezioni che fertilizzano il campo. Poi, si spostano sul successivo quadrato. Nel frattempo il pascolo con questa grande carica positiva delle deiezioni, ricaccia velocemente, supera la fase critica e nel giro di 15-20 giorni, a seconda delle stagioni, è di nuovo disponibile per essere brucato."

Il metodo del pascolamento razionale andrebbe associato ad un'azione migliorativa, utilizzando dei miscugli e arrivando anche ad utilizzare le tecniche di agro-forestazione.

“Per quanto mi riguarda quelli che intendo per pascoli sono comunque dei miscugli seminati. Ho selezionato delle erbe che sono delle erbe specifiche per capre. Un miscuglio di quindici fra graminacee e leguminose. Insomma, c'è un po' di tutto. Ma quello che stiamo facendo, è uno step successivo, trasformando questo lotto agricolo in un sistema agro-forestale, in modo da arricchire la biodiversità delle piante presenti su questo pascolo con degli impianti di agro-forestazione. Sulle parcelle di pascolo razionale abbiamo messo lungo il bordo un filare con una decina di essenze erbacee ed arboree, per cui ogni metro c'è una siepe e ogni quattro metri c'è un albero. Sono tutte piante della macchia mediterranea - leccio, gelso, cerro, salice – che hanno una funzione positiva per gli animali con un apporto proteico, farmaceutico e vermifugo. Fasce agro-forestali che sono distanti di circa 20 metri fra di loro e che forniscono anche ombra per gli animali. Con queste piante si utilizzano i principi dell'agro-forestazione per fare uno sfruttamento del suolo a più livelli - erbario, arbusti e alberi – con una biodiversità di radici che lavorano nel suolo per riequilibrarlo.”

9. L'acqua: una risorsa sempre più strategica

La presenza dell'acqua – sorgenti, ruscelli, laghetti, peschiere, serbatoi e abbeveratoi - sui terreni è fondamentale per gli allevatori e i loro animali. La questione dell'accesso alla risorsa acqua diventa rilevante durante la stagione estiva. Nel periodo invernale non nevica più e se nevica la neve non rimane a lungo in montagna, per cui la portata d'acqua delle sorgenti è diminuita.

Una questione importante di cui tenere conto è la conformazione geologica del territorio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo che è caratterizzata dal calcare e quindi da terreni permeabili, per cui l'acqua viene inghiottita nelle viscere della terra e fuoriesce solo in determinati punti. Questo condiziona la vegetazione, il pascolo e l'organizzazione della vita sul territorio. Soprattutto, i pascoli sono stati organizzati in funzione di queste caratteristiche. Nella zona di Casaletto Spartano, Morigerati, Tortorella, Caselle, l'acqua è presente soltanto lungo il fiume Bussento. Sono prevalentemente zone asciutte per cui fino a pochi decenni fa era sviluppato soltanto l'allevamento degli ovini e caprini che in estate si portavano in montagna, ai piedi del Cervati, dove ci sono pascoli pianeggianti e acque delle sorgenti ricche di calcio. Poi, durante l'inverno li si facevano scendere nel fondovalle lungo i corsi d'acqua del Bussento e Mingardo.

Le reti degli abbeveratoi esistenti vanno potenziate ed estese. Sul Cervati, a partire da Laurino fino a Valle dell'Angelo, sono già presenti degli abbeveratoi, ma si trovano a bassa quota, intorno ai 700 metri a scendere. Gli allevatori che superano queste quote si devono affidare alle sorgenti ma, come è capitato in questi ultimi anni, queste vanno in secco ad inizio estate. Questo non solo sul Monte Cervati, ma anche sul Monte Sacro, e quindi nella zona di Rofrano e Montano. In quelle zone, gli allevatori iniziano a trasportare l'acqua per abbeverare gli animali già dal mese di giugno, quando la transumanza inizia verso fine maggio nella maggior parte dei terreni. Quindi, si tratta di un problema serio. Il fatto è che in molti casi l'acqua c'è, ma è diventata inaccessibile, vuoi per l'occlusione dei sentieri per i rovi e la vegetazione arborea, vuoi per le strade la cui manutenzione non viene effettuata come una volta, e quindi non si riescono a raggiungere.

In estate, ad esempio, gli allevatori di capre allo stato semi brado le fanno uscire dai ricoveri molto presto la mattina guidandole al pascolo fino alle 11.00, allorquando le fanno bere e le ricoverano in dei mandrini scoperti e coperti, per poi ricondurle al pascolo quando si abbassano

un po' le temperature, tra le 16.00 e le 20.00, e farle bere di nuovo e rinchiuderle per la notte nei ricoveri. Per assicurarsi l'acqua da dare da bere ai loro animali, molti allevatori la devono portare giornalmente con dei serbatoi trainati dai trattori o da jeep già dall'inizio dell'estate.

"C'è un allevatore di Lentiscosa che porta i bovini d'estate sul Bulgheria, perché lui di solito pascola nella zona degli Infreschi, tra Camerota e Scario. Portandoli su, acqua non c'è e lui è costretto ogni giorno a portare con il trattore una cisterna d'acqua da Lentiscosa sul Bulgheria. Capisci bene che la spesa è immensa. Alla fine, veramente non ci sta. Ma, come lui ce ne sono anche altri. Portare ogni giorno l'acqua per un centinaio di bovini, ce ne vuole tanta di acqua anche considerando il caldo che fa."

D'altra parte, nel territorio del GAL Casacastra c'è la necessità di regimentare anche con sistemi di collettamento (di acqua invernale da utilizzare nel periodo estivo) le sorgenti e tutti i corsi d'acqua di montagna, specie quelli a carattere torrentizio che generano danni e dissesto idrogeologico. Per quanto riguarda le piccole sorgenti che anticamente venivano impiegate anche per irrigare gli orti, con l'abbandono delle campagne i canali che convogliavano le acque sono stati abbandonati. Si trattava di opere artigianali che richiedevano una continua manutenzione da parte dei contadini. Per cui oggi queste acque di sorgente non convogliate defluiscono e vanno ad alimentare i sistemi franosi. Ora, c'è l'opportunità, che in questo momento è una minaccia, del dissesto idro-geologico. In uno scenario di cambiamento climatico con eventi meteorologici estremi, realizzare dei sistemi di raccolta e conservazione di queste acque è forse l'unica possibilità tecnica di poter far fronte agli eventi estremi. La tropicalizzazione del clima è un fenomeno che comprende la fascia nordafricana, il Portogallo, la Spagna, il centro-sud dell'Italia, la Grecia e la Turchia. Questa è la fascia più a rischio. E il Cilento ci sta totalmente dentro.

Soprattutto, i cambiamenti climatici in atto stanno portando verso estati sempre più siccitose, per cui diviene necessario ottimizzare la disponibilità di acqua nei pascoli collinari e montani attraverso una serie di interventi:

- realizzare dei piccoli laghetti/invasi collinari e montani che avrebbero una doppia funzione: abbeveraggio degli animali e emergenza antincendi (accessibili agli elicotteri che con i secchioni cercano di spegnere eventuali incendi). Consentirebbero di accumulare l'acqua quando c'è, durante le stagioni piovose (autunno e primavera), perché le acque e le sorgenti ci sono, ma bisogna accumularle in strutture tipo bacini;
- la realizzazione di laghetti/invasi collinari consentirebbe di potenziare ed estendere la rete esistente di abbeveratoi e fontanili pubblici disseminati sull'intero territorio;

"La cosa più importante è proprio l'acqua. Bisognerebbe fare dei piccoli invasi dislocati lungo tutto il territorio del Cilento, dappertutto, in modo che quando l'acqua manca, questi piccoli invasi possono servire per abbeverare gli animali, ma anche per spegnere gli incendi."

"C'è una problematica importante legata all'acqua. I tanti enti che hanno competenze dovrebbero cercare di fare uno sforzo condiviso per mettere in campo una progettualità. Perché poi non è vero che l'acqua non c'è. Molte volte c'è una dispersione di acqua notevole. Il problema è che noi dobbiamo fare in modo che non ci sia questa dispersione di acqua. Dobbiamo ottimizzare quelle che sono le nostre sorgenti. Lo dico, purtroppo, con una certa cognizione di causa, abbiamo investito poco rispetto al tema della ricognizione della risorsa idrica nei nostri territori. Dobbiamo fare uno sforzo in più per avere un quadro generale della risorsa idrica e mettere in campo progettualità comuni che vadano nella direzione di creare opportunità, da una parte, e evitare dispersione, dall'altra. Se evitiamo la dispersione diventa più facile, più semplice poter utilizzare quell'acqua anche per la zootecnia, anche per chi vuole investire e creare un allevamento, per chi vuole avere delle condizioni di minor disagio."

C'è la disponibilità da parte del Consorzio di Bonifica Velia, che da alcuni anni ha visto l'estensione delle sue competenze territoriali ai bacini idrici del Lambro e del Mingardo, a ragionare con la Comunità Montana, l'Ente Parco e i Comuni per arrivare ad un'intesa finalizzata alla realizzazione di una rete di piccoli invasi collinari e montani. Questo tipo di opere sono fattibili sia dal punto di vista normativo sia dal punto di vista tecnico sia da quello finanziario, ma per il Consorzio il problema è fondamentalmente quello di avere delle garanzie politiche rispetto a tutta una procedura, che è molto onerosa e piena di difficoltà tecniche e burocratiche. In sostanza, il Consorzio non si mette in un percorso di questo genere se non c'è un accordo politico di tutti i soggetti del territorio che va dai Comuni alla Comunità Montana, al Parco.

"Per quanto riguarda invasi collinari in quota, nel corso degli ultimi 20 anni tutti i programmi regionali, con risorse della comunità europea, hanno sempre previsto la possibilità di progettare e realizzare laghetti collinari destinati all'agricoltura e con la funzione implicita dell'antincendio. Noi abbiamo portato avanti uno studio di fattibilità di una serie di laghetti limitati al Bacino dell'Alento. Due o tre anni fa abbiamo fatto un accordo con i comuni di Stio, Monteforte e Magliano Vetere per un percorso in base che prevedeva che comuni finanziassero la parte di prefattibilità iniziale con una quota minima. Questo studio avrebbe dovuto essere lo spunto per attivare tutto il percorso autorizzativo e progettuale che è necessario. A parte la formalizzazione, poi non è andato avanti, perché i comuni sono tutti piccoli, hanno delle criticità serie nella mobilitazione anche di piccole, modestissime risorse, come era in questo caso. Per i piccoli invasi sono state assegnate delle risorse in ambito europeo. Quando parlo di piccoli invasi intendo sia di progetti che si possono fare a quote relativamente basse – a 200-300-400 metri di quota - sia a quote più alte, che sono quelle dei pascoli montani. Quindi, non c'è un divieto e non è che tecnicamente non si possano fare, ma sono comunque opere che richiedono un approccio professionale e di estrema competenza perché comportano dei rischi e hanno un iter amministrativo complesso. La Regione Campania non ha elaborato una propria normativa per gli invasi sotto i 50.000 metri cubi di altezza inferiore a 10 metri, mentre esiste una normativa statale da almeno un ventennio che ha demandato alle Regioni le specifiche tecniche. Nel nostro caso, oltre al fatto tecnico, ci vuole, a mio giudizio, anche un accordo di tipo "politico" e di sostegno. Questa dovrebbe essere la forza delle nostre terre, per cui si mettono insieme il Parco, la Comunità Montana, i Comuni e il Consorzio Velia, e ognuno fa la propria parte. Noi non possiamo pensare di implementare dieci piccoli invasi con un costo iniziale di progettazione che è notevole e cercare di superare tutti i momenti autorizzativi, che comunque sono necessari e importanti, perché che tu faccia un'opera da 50 milioni di metri cubi o da 10 milioni di metri cubi, dal punto di vista burocratico e progettuale è sempre più o meno la stessa cosa, con il rischio poi di andare a sbattere contro un muro per dei disaccordi politici a livello locale."

10. Cinghiali e lupi

Molti degli intervistati si lamentano per la presenza sempre più incombente e devastante dei cinghiali e, negli ultimi tempi, anche dei lupi. In parte si attribuisce l'abbandono della coltivazione di molti terreni alle devastazioni subite ad opera dei cinghiali.

"I primi anni abbiamo iniziato a coltivare il mais, ma in effetti quella è una zona dove ci sono tantissimi cinghiali, e succedeva che andava tutto bene finché non arrivava il momento che c'era la spiga ed eravamo prossimi al raccolto. Arrivavano loro e spazzavano via tutto. Il primo anno è andato più o meno bene, ma poi gli altri due anni di mais non abbiamo raccolto proprio niente. Per questo abbiamo dovuto eliminare la coltivazione del mais."

"I cinghiali ci stanno e ogni anno continuano ad aumentare per cui i contadini continuano ad abbandonare i terreni. I danni sono enormi e ti scoraggiano. Il territorio non prende nessun provvedimento. ... Faccio parte di una squadra di cacciatori di cinghiali. L'anno scorso ne abbiamo abbattuti 103, poi c'è anche un'altra squadra, però siamo sempre pochi perché i cinghiali sono in continua evoluzione. Anche la genetica dei cinghiali è cambiata."

"Dove sono io siamo nel Parco, quindi i cinghiali sono specie protetta, però secondo me l'agricoltura pure dovrebbe essere salvaguardata perché semino un terreno di 6 ettari con tutto il lavoro che c'è dietro e poi bastano 2-3 notti e perdi la metà del raccolto oppure quando è pronto per essere trebbiato vai là e lo trovi sterminato perché ci sono stati i cinghiali. Che ci fai? Ci vanno quando vogliono."

Il controllo della popolazione dei cinghiali potrebbe diventare un'attività economica vera e propria come già avviene in diverse altre regioni d'Italia.

"Le squadre abbattono i cinghiali e li conferiscono a delle aziende che fanno la trasformazione per produrre il salame. Si vocifera che il Parco stia creando un laboratorio a Morigerati con delle celle, dove i selettori e solo loro, possono conferire i cinghiali abbattuti e venderli. Mi hanno detto che li pagherebbero 1,50 euro al kg. Il Parco acquisterebbe questi cinghiali e li farebbe trasformare da un trasformatore selezionato con una gara per la gestione del laboratorio."

Negli ultimi anni sono tornati anche i lupi. Una presenza diventata abbastanza abituale per gli allevatori e i loro animali.

"Appena arrivo a Valle dell'Angelo, la prima cosa che devo fare è chiudere i vitelli perché ci sono i lupi. È un grosso problema quello della presenza dei lupi. Siccome sono i primi mesi dalla nascita, bisogna proteggere i vitelli. Li separo dalle mucche e li metto in un recinto che ha un po' di tettoia e gli dò un po' di foraggio."

C'è una grande fiducia nei cani e in molti hanno acquistato dei veri cani pastori maremmani e abruzzesi. Comunque tutti sono ormai consapevoli che bisogna stare con gli occhi aperti e sempre dietro agli animali. Diversi hanno subito delle perdite con i lupi che in alcuni periodi, quando non trovano animali selvatici di cui alimentarsi, si spingono pure a basse quote, scendendo dalle montagne.

11. La zootecnia e il presidio del territorio

La zootecnia ha una grande importanza dal punto di vista ambientale, paesaggistico e del presidio del territorio, perché gli animali vanno al pascolo brado in campagna, fuori dai paesi, in collina e in montagna. Alla zootecnia, quindi, si ricollegano temi importanti come il controllo e la prevenzione sanitaria (gli allevamenti sono periodicamente controllati dai veterinari della ASL e privati), la prevenzione degli incendi, la pulizia del bosco, il controllo dell'erosione dei terreni, la manutenzione del paesaggio storico cilentano, con il mantenimento di un equilibrio tra l'espansione della macchia mediterranea e del bosco e la conservazione dei pascoli, in presenza di un abbandono delle coltivazioni agricole, anche arboree, come gli oliveti.

"Definisco gli allevatori dei custodi del territorio. Oggi, sono loro a custodire il territorio. Sono loro ad intervenire per primi in caso di incendi, ad avvisare i forestali, ad iniziare a creare sbarramenti e mettere in atto tutta una serie di accortezze per evitare che le fiamme si estendano sui terreni. Spesso non sono tanto gli operatori forestali ad intervenire per controllare il fuoco, ma la maggior parte del lavoro viene fatto direttamente dai proprietari dei terreni. Contadini, allevatori e aziende agricole, questi sono i veri custodi del territorio. Quindi, il Parco e a seguire tutte le altre amministrazioni dovrebbero riconoscere a queste aziende il ruolo di custodi del territorio."

"Il tema del presidio del territorio è fondamentale, nel senso che il ruolo degli allevatori che fanno allevamento in montagna e in alta collina è fondamentale per la salvaguardia, il presidio e la manutenzione. Perché se questi territori che hanno vocazione come pascolo vengono abbandonati a sé stessi, senza la presenza degli allevatori le conseguenze sull'ambiente, il pericolo di incendi e quindi anche di stabilità del territorio, diventerebbero enormi. Perciò penso che i nostri concittadini che vivono nelle zone di pianura e nelle città dovrebbero avere un senso di gratitudine verso queste persone che fanno questa attività basata sull'allevamento brado e semi brado, garantendo quindi il benessere degli

animali che sono quasi liberi. Da un lato, garantiscono una qualità dei prodotti sicuramente superiore a qualsiasi allevamento stanziale e dall'altro svolgono funzioni di presidio, manutenzione e pulizia del territorio. Per questo ci dovrebbero essere degli interventi per aiutarli. Non solo degli interventi economici, ma anche strutturali come garantire loro la disponibilità e la buona qualità dei pascoli, perché oggi si trovano spesso difficoltà anche ad avere da parte dei comuni le fide adeguate rispetto alle loro esigenze, la presenza di abbeveratoi, il miglioramento dei pascoli. Certamente, il valore ambientale di questi tipi di attività è straordinario."

"Se non fosse per la podolica e per la capra, nel nostro territorio appenninico l'uomo non avrebbe accesso, perché loro permettono di mantenere un equilibrio ecosistemico. Riescono a garantire la pulizia di sentieri e tratturi. Una volta sparite loro, noi non avremo il piacere di avere un accesso al territorio interno. Quindi, il tema dell'allevamento semi brado è un discorso molto più intenso di quello relativo alla produzione di carne, latte e formaggi. Bisogna anche tener presente il territorio, perché altrimenti come già abbiamo la desertificazione agricola delle campagne, la stessa cosa succederebbe per le montagne. Questo sarebbe veramente un grave pericolo per quanto riguarda un ecosistema che è già molto debole e in pericolo."

Da questo punto di vista, andrebbero valorizzati maggiormente gli ovini e i caprini per riprendere tutta quella parte importantissima del territorio dei terrazzamenti a oliveto che al momento molti proprietari hanno deciso di abbandonare completamente e che invece bisognerebbe, almeno dal punto di vista della manutenzione, riprendere, e fare la concimazione con gli ovini e i caprini. Questo sarebbe un elemento importante proprio di presidio del territorio.

Alcuni degli intervistati ritengono che a seguito dell'abbandono di queste pratiche si sarebbe rotto l'equilibrio, la simbiosi che c'era tra l'agricoltura e la zootecnia. Probabilmente ha pesato di più l'abbandono degli oliveti e dei terrazzamenti da parte dei proprietari che una riduzione del numero degli ovini e caprini.

"Il pascolo come fonte di letame/fertilizzante per le coltivazioni degli oliveti è sempre stato rilevante. Naturalmente nel pascolo erano privilegiati gli ovini, piuttosto che i caprini, perché i caprini hanno il difetto di mangiare la scorza degli alberi e di scorticare la corteccia con le corna e quindi possono arrecare anche dei danni. Per questo si evita di farle pascolare negli oliveti. I caprini sono sempre stati utilissimi per pulire il terreno soprattutto dai rovi e dalle erbe più infestanti. Quindi, venivano fatti pascolare in zone marginali o che si dovevano bonificare, ma certamente nelle aree con colture in atto venivano preferiti gli ovini."

"Sta venendo a mancare l'apporto che pecore e capre davano all'oliveto. Provvedevano a tenerlo pulito e nello stesso momento lo concimavano. Era una pratica comune in tutti i territori quella di utilizzare le mandrie di pecore e capre che si chiudevano la notte, soprattutto nei periodi primaverili intorno ad una pianta di ulivo. Così, si concimavano le piante. Oggi, sia negli oliveti sia nei pascoli non c'è l'apporto di materiale nutriente per le piante. Si dovrebbe intensificare di più l'allevamento di ovini e caprini che di bovini. Il nostro non è un terreno adatto per l'allevamento dei bovini."

Se non viene fatta la manutenzione degli oliveti, da soli gli animali non riescono ad estirpare tutti rovi, la macchia e le erbe infestanti. Quindi, man mano il territorio libero dalle erbe infestanti si è andato al ridurre. Prima lavoravano gli animali a pulire, poi quello che restava lo puliva l'uomo perché gli necessitava per coltivare gli oliveti e i terreni sotto gli olivi. In questo modo si manteneva un pascolo ideale per gli animali. Questo non è stato più fatto. Gli animali un po' si sono ridotti, ma soprattutto sono stati abbandonati i terreni.

A proposito di pecore e capre alcuni intervistati segnalano il caso del Monte Bulgheria in quanto luogo plasmato nel corso dei secoli dal suo utilizzo come luogo di pascolo soprattutto degli ovini. La superficie del Monte Bulgheria è piena di muretti a secco, jazzi e cisterne.

"Il Monte Bulgheria, soprattutto il versante tra San Giovanni a Piro e Camerota Marina-Licusati è completamente percorso da muretti a secco. Sono km e km di muro a secco che caratterizzano interamente l'area. Era un'area piantumata di ulivi, con piante da frutto – soprattutto fichi - soltanto ai bordi. I pochi terrazzamenti, ma soprattutto i muretti a secco erano l'occasione per spietrare il terreno, perché il terreno era completamente roccioso. Far sì che tra questi muretti si formasse un minimo di terreno per consentire la vegetazione. Ora, in tutta questa area, più che sorgenti c'erano delle piccole depressioni dove si raccoglieva dell'acqua e con quest'acqua cercavano di abbeverare gli animali. Poi, c'erano anche delle piccole sorgenti, come c'erano molte cisterne. Quindi, l'acqua piovana veniva convogliata in queste cisterne e poi abbeveravano gli animali. Ma il clima oggi oltre tutto è cambiato, ci sono estati molto più calde e piove molto di meno, perciò si è andati in sofferenza, oltre al fatto che molte cisterne sono scomparse o sono rimaste semi abbandonate. Gli jazzi ospitavano fino a 500 pecore e capre. Ogni ricovero aveva la sua cisterna con l'abbeveratoio."

12. L'allevamento da carne

Attualmente, uno dei fattori di debolezza della zootecnia è l'allevamento da carne. Per quanto riguarda i bovini da carne di razza/varietà podolica i comuni a maggiore presenza sono quelli di Montano Antilia, Laurito, Roccagloriosa, Camerota e Tortorella. A parte il trasferimento di fondi comunitari, la vendita dei vitelli è forse l'unica fonte di reddito per gli allevatori.

Alcuni allevatori vendono i loro vitelli appena svezzati, a 3-4 mesi dalla nascita, per poche centinaia di euro. È chiaro che è difficile pensare di riuscire a sopravvivere se si ha un allevamento di 20 vacche, di cui 10 partoriscono nell'anno, per cui si possono vendere 10 vitelli per 3-4 mila euro. Ci saranno anche 10-15 mila euro di aiuti PAC, ma bisogna pagare la fida pascolo, le spese dei tecnici (veterinario, agronomo, ragioniere/commercialista), fieno e qualche cereale per integrare l'alimentazione al pascolo. Alla fine, se tiriamo le somme, i conti non tornano.

"La mia idea è che tutti noi piccoli allevatori del Cilento i bovini non li dovremmo ingrassare. Li dovremmo solo far nascere e crescere a tre-quattro mesi, toglierli da sotto le mamme e mandarli al nord dove producono le materie prime. E comprarci la carne da loro perché per noi come allevatori qua è un disastro. Noi non ci rimetteremmo soldi per ingrassare il vitello, perché quando lo andiamo a vendere il commerciante ci fa perdere. Se mi vado a fare il conto di quello che si è mangiato il vitello (farine di cereali, mangimi e fieno) e quanto tempo l'ho tenuto in stalla, non lo so quanto ho perso. Io lo so quanto mi costano, ma qui nessuno si fa bene i conti per vedere quanto si mangia al giorno un vitello. Ci vogliono 6 euro per kg e non ce la fai nemmeno, adesso come sono i costi, ma macellai e commercianti ti danno 5 euro. Poi, se non lo vendi arrivo io e ti offro 4 euro e ti prendo per il collo. Però, lui non sa che per allevare un vitello ci ha rimesso 200-300-400 euro per ingrassarlo. Al nord adesso con 3 euro, 3 euro e 20 cercano di farcela, però fatto con un criterio abbastanza serio perché hanno l'alimentarista che gli cura pure i due centesimi. Noi queste cose qua non ce l'abbiamo. Noi dobbiamo tenere le bufale a Battipaglia e a Paestum perché c'è la mozzarella che si vende, però far ingrassare gli animali per me è un disastro, anche perché non ci sono nemmeno le strutture per macellarli e ci costano tantissimo. Le macellerie cilentane si devono mettere in testa che la carne si deve aumentare di 3-4 euro al chilo al dettaglio perché se tu hai un vitello e mi vuoi dare ancora 4 euro e 50 al kg, io non ce la faccio a crescerlo. Lo cresco quest'anno, ma l'anno prossimo non lo cresco più. Se il prezzo al dettaglio aumenta c'è l'agibilità di dare un euro in più all'allevatore che con un euro a chilo in più può ingrassare il vitello cercando di stare nei costi. Un kg di carne di primo taglio costa 12-13 euro in macelleria e la dovresti pagare 16 euro. Con un kg di carne una famiglia di 4 persone dovrebbe starci bene una settimana. Al nord per la carne comprata in macelleria ci vogliono, per il primo taglio, 18-19-20 euro al kg."

Ai vitelli si fa fare l'ingrasso, il cosiddetto finissaggio, in stalle e box aziendali. A sette/otto mesi vengono tolti dalle madri e messi nei box dove stanno sciolti per 4-7 mesi di ingrasso, ma c'è chi li fa macellare a 24-28 mesi. Gli animali vengono nutriti con dei foraggi e del fieno

autoprodotti e/o comprati da commercianti o coltivatori locali, ma anche con cereali, farine e mangimi il larga parte acquistati. Negli ultimi anni, però, è diventato sempre più difficile riuscire a venderli a macellai e commercianti in modo remunerativo, soprattutto se sono meticci o di razza podolica. *“Se ti pagano i vitelli ai prezzi correnti, tu non hai preso nemmeno i soldi che hai speso per dargli da mangiare. Questo è il problema.”*

“Mi sono organizzato per cercare di far stare i vitelli il più a lungo possibile sotto le mamme, ovvero fino a 6-7-8 mesi. Dopo di che faccio delle scelte aziendali, nel senso che se riesco a trovare un commerciante che li compra tutti quanti assieme, li tolgo e ne tengo giusto qualcuno per il consumo familiare. Se invece non riesco a venderli, li tolgo da sotto alle mamme e li ingrasso all'interno di una stalla aziendale che ho, dove per quattro/cinque mesi faccio il cosiddetto finissaggio, nel senso che porto i vitelli a maturazione. Una volta portati a maturazione, questi animali vengono venduti a dei macellai del Cilento. Ultimamente, abbiamo difficoltà nel vendere questi vitelli ad un prezzo ragionevole, remunerativo, soddisfacente, perché purtroppo i costi delle materie prime sono aumentate in maniera esorbitante, mentre il prezzo della vendita di un vitello da carne è rimasto sempre lo stesso da anni e anni. Non vi è la giusta valorizzazione del prodotto in zona. Il consumatore non è consapevole di cosa compra, per cui un macellaio che viene si compra il vitello lo paga allo stesso prezzo di un bovino meticcio. Però, loro, i macellai da esperti del settore sanno cosa comprano rispetto al consumatore finale che non sa cosa compra nelle macellerie.”

“Il vero problema è che la carne podolica non riesce ad avere un valore in più sul mercato rispetto alla filiera normale. Io sono un amante della chianina, ma posso dire che la chianina in sé per sé ha poco di diverso dalla podolica, anzi la podolica non ha nulla da invidiare alla chianina, però purtroppo la chianina è stata un qualcosa che è riuscito a sfondare quello che era il muro, per cui da Salerno a salire la chianina ha dei valori un po' più del normale di quello che dovrebbe essere il mercato. Invece, la podolica viene allevata in zone dove purtroppo non ci sono grandi ricchezze e quindi rimaniamo sempre là, non andiamo avanti.”

Secondo alcuni degli allevatori di bovini podolici da carne, negli ultimi anni questi bovini sono discriminati dai commercianti e dai macellai che considerano il vitello podolico un animale con una carne più fibrosa, magra e rigida (per cui, se non viene fatta una frollatura adeguata, rischia di essere una carne con una scarsa masticabilità, troppo asciutta e con un sapore troppo intenso), mettendo in pericolo la sopravvivenza di questa popolazione di bovini, perché per gli allevatori *“non c'è il reddito nemmeno per mantenerle”*.

“Non faccio trasformazione del latte, ma allevo i vitelli, ossia faccio la linea vacca-vitello e vendo i vitelli svezzati. Vendere un vitello podolico è diventato un problema negli ultimi anni. Anni addietro si realizzava qualcosina, c'era più vendita, più richiesta, mentre negli ultimi anni è diventata una cosa pazzesca, a volte anche umiliante. Proporre dei vitelli podolici a dei commercianti a volte per me è stata un'umiliazione perché sono stati discriminati. Mi è toccato fare che due li dò all'amico macellaio, tre li dò ad un altro che se li ingrassa e ha un'altra macelleria. Li piazza 2-3-4 per parte. A volte spero che le podoliche mi facciano sempre femmine. Adesso, c'è la corsa al vitello chevrolet o limousine perché ha più resa al banco del macellaio, però la carne del vitello podolico allevato allo stato brado è tutt'altra cosa. Per questi motivi ho dovuto dimezzare le podoliche e ho messo su un bel po' di vacche romagnole. Infatti, adesso il mio allevamento è una parte minima di podoliche e il grosso è fatto di romagnole. Ho messo su le romagnole per fare un po' di reddito in più, perché il vitello è più vendibile, si realizza qualcosa di più e si sopravvive.”

Generalmente, i commercianti che acquistano i capi sono del Cilento o dell'area del salernitano. Nella stragrande maggioranza si tratta sostanzialmente di intermediari che comprano e poi trasferiscono i vitelli in altre stalle del centro e nord Italia dove viene completato il finissaggio, per poi avviare l'animale alla macellazione.

“Il grosso di loro fa da ponte. Sono dei mediatori. Loro hanno questa sorta di stalle da sosta, dove raggruppano gli animali e poi li smistano verso nord.”

"I vitelli li allevo dalla nascita fino al quinto-sesto mese di età. Negli ultimi 4-5 anni, i vitelli li sto mandando in provincia di Mantova, perché ho conosciuto un commerciante che mi fa da tramite. C'è sempre un tramite, c'è sempre un mediatore, e questo per noi non è che sia redditizio, perché se fossi io direttamente a mandare i vitelli a Mantova, realizzerei qualcosina in più. C'è un mediatore che organizza la vendita all'ingrassatore in provincia di Mantova."

Forse per rendere sostenibile il finissaggio del bovino podolico certificato sarebbe utile ragionare sulla costituzione di un consorzio tra gli allevatori per mettere in piedi un centro dedicato in modo da abbassare i costi di gestione e di acquisto delle materie prime, acquistandole per un numero maggiore di animali rispetto alla singola azienda. Inoltre, un consorzio potrebbe rafforzare il potere di contrattazione verso i compratori, in modo da spuntare dei prezzi migliori.

"In effetti, ci abbiamo pensato. Ci sono altre persone che ce l'hanno detto e che ci stanno cercando di portare su questa strada. Io penso che questa è una delle soluzioni per poter andare a fare allevamento di bovini podolici e per poter riuscire alla fine a monetizzare pure sotto l'aspetto aziendale. Le vacche podoliche certificate in Cilento sono poche, noi che le teniamo siamo pochi e ci conosciamo. Dobbiamo trovare un accordo complessivo e cercare di arrivare a creare un consorzio, una sorta di struttura operativa dove far confluire questi vitelli e poi successivamente commercializzarli. La cosa bella è che come allevatori di podoliche siamo tutti giovani e quindi aperti all'idea di poter collaborare tra noi."

Alcuni dei macellai intervistati danno rilevanza alla differenza della marezatura della carne tra il vitello maschio e la vitella. Preferiscono trattare le carni delle femmine (delle scottone, animali tra i 20 e i 30 mesi) invece che quella dei maschi. Si tende a preferire carne di femmina (di podolica, ma soprattutto di marchigiana certificata) che abbia una buona marezatura sia per il gusto sia per la frollatura. La femmina ha una carne con una grana più fine e con una quantità di grasso maggiore, quindi viene considerata più gustosa e con una maggiore morbidezza.

"È un discorso complesso, però secondo me è diventata una moda macellare questa scottona. Dicono che la femmina sia un po' più saporita, ha un po' più di grasso. La femmina tende ad ingrassare di più dato che deve avere delle riserve di grasso per produrre il latte quando partorisce per allattare il vitello. Il grasso è morbido e dà tenerezza alla carne. Il maschio ingrassa di meno, ma è ugualmente tenero, poi dopo si può sempre fare la frollatura della carne, facendola diventare bella morbida."

Il fatto è che i consumatori finali trovano la carne del manzo podolico più dura perché viene allevato dietro la madre al pascolo anche fino a 8-9 mesi e acquisisce una fibra della carne con dei muscoli consistenti. Per cui quando lo si va ad ingrassare, in quattro-cinque mesi il vitello è ingrassato, ma troppo poco in relazione alla muscolatura che ha, quindi la carne è sempre un po' più dura e fibrosa.

"Purtroppo, ci manca la cultura del saper trattare e gustare la carne podolica. Prevale ancora la cultura di macellare lunedì e di comprare la carne e mangiarla il giovedì. Questa è una cosa quasi impossibile con la podolica, anzi addirittura questo può anche fare male, perché è un bovino che è abituato a fare anche 20 km al giorno e quindi ha bisogno di una lunga frollatura rispetto ad un altro bovino che viene allevato unicamente in modo stanziale. Stiamo parlando di un mese, se non cinque settimane. Ho vissuto dieci anni in Toscana per lavoro, a Montecatini, e quando si va in un ristorante che tratta la carne ci si rende conto che come si entra, o a destra o a sinistra, c'è la cella trasparente dove la chianina, la loro mucca, viene frollata. Si sente subito questo odore bellissimo di carne frollata. Quando la vai a mangiare, ovviamente è un burro, si taglia con la forchetta. Io dico, perché non si può fare anche da noi? È una carne rossa che esprime il meglio di sé stessa con una cottura al sangue o media. In effetti, in Toscana la famosa fiorentina di tre chili viene cucinata quattro minuti da un lato e quattro minuti dall'altro, poi se la tagli in mezzo è calda, ma cruda. Con un ottimo olio dà il meglio di sé stessa. Perché questo non possiamo farlo anche noi in Cilento e nel Sud Italia dove c'è la podolica?"

Insieme ai trasferimenti comunitari e alla vendita dei formaggi autoprodotti, capretti e agnelli, come gli animali a fine carriera, sono una delle poche altre fonti di reddito degli allevatori. Le

greggi vengono divise in due gruppi separati in modo che i parti possano essere programmati per avere capretti e agnelli sia per Natale sia per Pasqua. I piccoli vengono allevati con il latte materno, poi quando hanno un mese e mezzo gli viene fatto mangiare anche un po' di favino schiacciato e un po' di foraggio. Vengono venduti a dei commercianti grossisti cilentani e napoletani a prezzi generalmente molto bassi che, a guardar bene, non coprono neanche i costi di allevamento (non si rientra neanche del latte di cui si nutrono).

"Per i capretti l'anno scorso è andata male. Si parlava di 3,50-4 euro al kg per un capretto di 7-8 kg. Io li ho venduti a 4 euro, però solo i maschi. Le femmine le ho tenute tutte per la rimonta. Erano circa una trentina e le ho tenute tutte, perché era poco come prezzo. Quest'anno invece c'è stato qualche aumento, qualche euro in più. Quest'anno me li hanno pagati anche 6 euro. Sono aumentati i prezzi per capretti, però è aumentato anche il prezzo del fieno e dell'avena, per cui più o meno se facciamo un paragone è la stessa cosa. L'anno scorso costavano di meno e anche i capretti venivano pagati di meno."

"Ho venduto una parte delle capre, perché? Perché adesso il prezzo dei capretti si aggira attorno agli 8 euro, quindi per un capretto di 5 kg ti vorrebbero dare 8-10 euro. Tu non ci stai dentro, perché hai lavorato 40 giorni, il capretto ha bevuto due litri di latte al giorno, per cui solo di latte che ha bevuto vale più di 100 euro... Piuttosto che darlo per 8-10 euro, ho venduto una parte delle capre."

Secondo molti degli intervistati, capretti ed agnelli sono un prodotto in crisi. In passato avevano un grande mercato, trainati dai consumi di carne delle popolazioni locali durante le feste di Natale e Pasqua, ma negli ultimi decenni questi consumi si sono via via ridotti in modo piuttosto drastico.

"Le razze autoctone di capre allevate allo stato semibrado riescono a fare due parti annui, ma una volta i capretti andavano a ruba. Mio padre mi racconta che negli anni '50-'60 i capretti venivano accaparrati da Natale per Pasqua e da Pasqua per Natale, quindi già sapevi che 50-60-70 capi andavano venduti a quel commerciante grossista o macellaio. Oggi, tutto questo non succede, perché arriva carne non si sa da dove, e il prezzo è quello. Il macellaio ti dice che gli è arrivato il capretto a 10 euro, per cui o glielo vendo a 10 euro o lui lo compra da quella fonte. Poi, vai in una macelleria locale e lo trovi a 17-18 euro al kg, ma se vai a Napoli o Salerno lo trovi a 22-25 euro."

"Ogni giorno che abbiamo i capretti in azienda è una perdita di soldi, perché il capretto 40-30 anni fa aveva come prezzo 10.500 lire peso vivo. Pensa che adesso siamo a 4 euro e 50, quindi siamo scesi di molto negli ultimi 30 anni. Il capretto beve il latte della madre e calcoliamo che una capra di media produce un litro al giorno. Se lo beve tutto. Con 100 capre uno perde 100 litri di latte al giorno, che sarebbero dieci chili di formaggio. Ai capretti non viene dato il valore di un litro al giorno."

Sulla carne ovina e caprina la ristorazione ha delle responsabilità. Pur essendo un territorio a vocazione ovicaprina, con tanti allevamenti, nei ristoranti la carne di agnello e capretto è ridotta ad un'offerta di nicchia, presente nei menù, se va bene, nei soli periodi canonici di Natale e Pasqua.

"Quello dei capretti è un discorso molto complesso, perché è legato a tutta la filiera locale del cibo. Purtroppo molta della tradizionalità, del legame del territorio col cibo si è perso. Il cibo oggi è legato allo scaffale del supermercato, a quello che trovi lì, e la tradizionalità come il capretto non si consuma più. È il risultato di una cattiva educazione del consumatore. Non si consuma più come si consumava prima che era il piatto sacrosanto delle feste. Quindi, non ci sono più queste richieste e purtroppo è una carne oggi concepita come di seconda scelta. Se io trovo al prezzo del capretto, il vitello o il maiale, o addirittura ad un prezzo più basso del capretto in un supermercato, come faccio a comprarmi il capretto? Quindi, qua dobbiamo ragionare sulle filiere locali, su un processo di trasformazione e di commercializzazione più legato al territorio. Su questo discorso un ruolo importante hanno i ristoratori locali, considerando che il Cilento ha il vantaggio di essere un territorio prevalentemente a vocazione agricola, però con degli sbocchi turistici molto importanti. Per questo credo che i ristoratori devono aiutarci, nel senso che loro sono quelli che devono trasmettere i valori del territorio. Devono provare a mettere il capretto nei menu

anche in periodi diversi che non siano Pasqua e Natale. Nel periodo primaverile, ad esempio, quando c'è il massimo del picco dei capretti, dovrebbe essere messo almeno settimanalmente un capretto arrosto o cucinato in altri modi. Conosco ristoratori che hanno come piatto forte fisso nel menu il pollo o il coniglio che sono animali da sempre allevati sul territorio, ma non hanno una tradizione come le capre in Cilento."

Si parla tanto di gastronomia del territorio e ci si aspetterebbe un maggior interesse per queste varietà di carni prodotte nel territorio. Questo anche se attualmente per un ristoratore risulta difficile poter reperire un prodotto locale dato che chi commercializza questo tipo di carni sono dei grossisti che non comprano solo in Cilento ma un po' dappertutto. Quindi, non c'è mai una totale garanzia che si tratti di prodotto locale. Né si può pensare che il ristoratore possa acquistare 5 capretti da un allevatore per poi portarli al macello, farli macellare e portarseli al ristorante. Il costo sarebbe enorme solo per il trasporto e la macellazione.

Bisognerebbe ragionare su un marchio identificativo con un disciplinare di produzione e una certificazione per il capretto del Cilento – ma anche per gli agnelli e la carne podolica cilentana - che possa mettere questo prodotto un po' al riparo da quello che viene dalla Grecia e dall'Europa orientale o da allevamenti super intensivi, molto impattante per l'ambiente, se non altro per i trasporti e i cicli del freddo, comunicando al consumatore intermedio e finale come sono stati allevati gli animali (latte materno senza mangimi). Fare leva sull'aspetto della sostenibilità ambientale e sul fatto che si tratta di carne di elevata qualità nutrizionale e salustica.

"Bisognerebbe che le istituzioni aiutassero gli allevatori per quanto riguarda i capretti a costituire un marchio, una linea capretto cilentano che è un prodotto che non si può trovare negli altri posti, perché essendo la capra cilentana una capra che fa poco latte, tutto il periodo dal giorno che nasce fino al giorno della macellazione il capretto mangia solo latte della madre, non viene aggiunto niente. Nelle grandi aziende del nord il capretto non beve sotto la madre, perché hanno delle mamme che producono molto latte e vengono munte dal primo giorno. Quindi, gli allevamenti cilentani hanno questa differenza, che tutte le greggi di capre cilentane allattano i figli."

"Si tratta solo di mettere in moto un meccanismo che renda la produzione qualità certificata. Se si fanno queste azioni, gli allevatori che non sono stupidi e capiscono che quello che si fa si fa per avere un maggiore reddito per le loro aziende, probabilmente in questo modo riusciremo a metterli insieme e fargli capire che tutte le attività e gli interventi che vengono fatti su questo settore sono orientati a cambiare in meglio la loro attività di impresa, a passare dalla gestione familiare ad una vera e propria attività di impresa da reddito. Per cui, potrebbe essere importante cercare di fare un disciplinare di produzione e certificare il capretto cilentano. Il Parco in questo potrebbe fare molto."

Rispetto a capretti e agnelli, per capre e pecore a fine carriera sembra esserci un mercato di nicchia da una decina d'anni a questa parte. Vanno al macello e poi alimentano varie linee di mercato dedicate soprattutto ai consumatori presenti in Italia delle comunità arabe e africane.

Un comparto zootecnico importante è anche quello suinicolo. Ci sono alcuni allevamenti di maiali rosa allo stato semi brado a ciclo chiuso (dalla riproduzione alla trasformazione, con la macellazione esterna, generalmente intorno ai 18-20 mesi di età e con un peso medio morto di 220 kg).

"Ho un allevamento semi brado. Praticamente i miei maiali stanno al pascolo. Hanno degli spazi che gli permettono di muoversi liberamente e l'alimentazione base sono dei cereali e altre materie prime e in più, quando la natura lo permette, le ghiande e le castagne. In ogni caso, ai miei maiali gli dò il tempo, cioè prima di 18-20 mesi i miei maiali non vengono macellati."

Dal punto di vista della trasformazione della carne di maiale, oltre ai macellai che producono salsicce, pancette e insaccati, Caselle in Pittari è il centro con una maggiore spiccata tradizione suinicola e un'affermata presenza di piccoli salumifici con una produzione eccellente di salumi.

La maggioranza dei trasformatori hanno fatto la scelta di non usare conservanti. Trasformano solo con l'uso di sale e aromi/spezie naturali. Si tratta di produzioni di nicchia e il prodotto di punta è la soppressata cilentana fatta a mano solo con carene di prosciutto e di filetto, con l'aggiunta di lardo tagliato a cubetti. Altri prodotti sono capicollo, guanciale, pancetta, salame salato, salsiccia, prosciutto e prosciuttella. Producono anche la versione piccante di soppressata, salame e salsiccia.

C'è anche chi alleva maiali per poi venderli dopo lo svezzamento o anche quando sono maturi (da gennaio fino a maggio-giugno) alle famiglie del territorio che vogliono allevare uno o due maiali per poi macellarli a dicembre-gennaio in modo da avere la carne e fare gli insaccati per l'autoconsumo familiare. Sono ancora numerose le famiglie cilentane che allevano il maiale in proprio, magari evitando la prima fase (fino ad arrivare ai 30 kg), per poi trasformarlo a casa. C'è anche chi, non avendo tempo o un luogo adatto, si compra il maiale macellato e si fa salumi e altro a proprio piacere.

"Ho iniziato del 2017 ad allevare maiali per la vendita privata, cioè ingrassavo i maiali e quando era il periodo dicembre-gennaio li vendevo alle famiglie che, per questioni lavorative e di spazio non potevano allevare il maiale in proprio, però ci tenevano a fare i propri salumi. Ancora adesso funziona questa cosa, per cui io gli vendo il maiale intero e loro se lo lavorano."

In Cilento, molte famiglie hanno un mini allevamento per l'autoconsumo, con polli, uno o due maiali, qualche capra, pecora o mucca. Quindi, anche le nuove generazioni tendono ad essere coinvolte in questa attività di allevamento familiare. Tutto questo vuol dire che esiste ancora un patrimonio culturale diffuso riguardo al rapporto tra uomo e allevamento di animali che non siano solo gatti e cani, e che ci sono ancora competenze e saperi relativi alla lavorazione di latte e carne.

12.1. Il macello aziendale e zonale

Per alcuni allevatori un tema problematico è quello della macellazione dei propri animali per la quale attualmente bisogna andare nel Vallo di Diano o a Santa Maria di Castellabate. Allevano i loro animali al pascolo in semi brado e in ottime condizioni di benessere, ne curano l'alimentazione con erbe e fieni, riducendo il più possibile la parte di mangime. Poi, se devono macellare un animale, lo devono caricare su un camion e magari fare 50-60 km di strade con molte curve. Un'operazione che produce stress per l'animale e porta il suo metabolismo a produrre e mettere in circolo acidi lattici e adrenalina, con effetti deleteri in termini di acidificazione della carne. L'allevatore ha fatto un grande lavoro per avere una carne di grande qualità, ma tutto questo lavoro rischia di essere distrutto in poche ore, soprattutto per chi sta al centro del Cilento e si trova ad essere lontano da Santa Maria di Castellabate e da Buonabitacolo.

"Per me le maggiori criticità sono dovute al fatto che quando il maiale allevato allo stato semi brado viene catturato non è abituato al chiuso e si agita. Poi, spostandolo sul camion, si fa 60 km, viene macellato in una grossa struttura di tipo industriale con problemi di carico animale. Tutta una serie di cose che fanno sì che gli animali si stressano e tutti quelli del mestiere sanno che un animale stressato produce carni che non sono idonee alla trasformazione. Gli animali producono acido lattico e quindi le loro carni non si prestano alla trasformazione. Nel momento che noi andiamo a trasformare queste carni, soprattutto se facciamo una trasformazione al naturale, per cui non facciamo uso di nitrati, farine di latte e di tutti gli altri aiuti chimici che vengono normalmente utilizzati, si va incontro a una serie di problemi. Poi, occorre considerare che quando si macellano grosse quantità di animali nei macelli c'è una carica batterica elevata. Più la carica batterica è elevata e più problemi si hanno nella trasformazione."

La soluzione migliore per evitare questo tipo di problemi sarebbe avere la disponibilità di un macello aziendale, però i costi di gestione sarebbero elevati per il piccolo allevatore, perché comunque si dovrebbe confrontare con le normative europee che prevedono una serie di adempimenti strutturali e procedurali igienico-sanitari che rappresentano costi di gestione non sostenibili. Una soluzione alternativa potrebbe essere quella di piccoli macelli comunali o intercomunali o zionali (con un raggio di 10-15 km) con una capienza limitata, che potrebbero essere utilizzati da più allevatori.

Attualmente, la soluzione utilizzata da alcuni allevatori è quella di portare l'animale al macello tenendolo nella stalla di sosta per un giorno o due in modo che si calmi, e poi avviarlo alla macellazione.

"Il macello è ad Atena Lucana e per arrivarci ci vuole più di un'oretta. Bisogna portare l'animale, farlo sostare una notte e il giorno dopo viene macellato. Non saprei dire se subiscono dello stress in questo percorso, anche perché non li vediamo quando vengono macellati. Viene un camion apposta prenderli, autorizzato dalla ASL, perché comunque si devono seguire delle norme sanitarie, devono essere fatti i prelievi e devono vedere l'animale in che stato è."

Ma, in futuro, sarebbe bene ritornare ad una macellazione sul territorio, con dei piccoli macelli intercomunali e/o aziendali. Anche perché ormai ci sono delle aziende che assemblano un micro macello dentro un container mobile, come un micro laboratorio per la trasformazione del latte. Una soluzione che potrebbe essere interessante per quegli allevatori che gestiscono anche delle macellerie e dei laboratori di trasformazione della carne per produrre insaccati.

"Perché in Veneto c'è il macello aziendale? Perché è possibile farlo là e qua no? Si potrebbero avere dei piccoli locali, ma a norma ovviamente, dove macellano quei 2-3 macellai dei paesi vicini, dove non c'è un grosso afflusso. Gli animali possono arrivare con calma, si fermano, senza andare di corsa. Si macellano quei 2-3-5 animali alla settimana, senza dover andare nei grossi macelli. Al nord è possibile fare queste cose, qua no. Perché? È una domanda che ho fatto molte volte, ma non ho mai avuto una risposta seria che mi abbia convinto."

Si potrebbe pensare di realizzare dei veri e propri macelli aziendali e/o zionali che consentirebbero agli allevatori singoli o associati di macellare le proprie produzioni per poi venderle direttamente al consumatore senza passare attraverso grossisti o macellai che di solito non riconoscono un giusto prezzo al loro prodotto. Realizzare, magari con il sostegno di uno o più comuni o della Comunità Montana, un micro macello che raccoglie gli allevatori di una stessa zona, in modo che loro possono portare i loro animali, macellarli e poi vendere la carne direttamente.

"Questa è la soluzione a cui sarebbero più propensi, più che a farlo singolarmente, perché poi è anche una questione di tempo, o ti dedichi agli animali o alla trasformazione. È vero che c'è la conduzione familiare e quindi i vari membri della famiglia potrebbero dividersi i compiti, però poi non sempre è così perché potrebbe essere che la moglie fa un altro mestiere e quindi non riescono a gestirlo a livello familiare. Sarebbero più propensi a fare una cosa in associazione. Però, secondo me, ci vuole sempre un ente superiore perché da soli non riuscirebbero a coordinarsi."

12.2. La frollatura della carne

Molti degli intervistati hanno segnalato che in Cilento non c'è una cultura della frollatura della carne e che solitamente la carne viene consumata subito dopo la macellazione.

"La macelleria è chiusa il lunedì perché vengono macellati i vitelli al macello, ma il martedì arriva il vitello e il mercoledì/giovedì viene sfasciato ed è pronto per la vendita. Non c'è una cultura della frollatura."

Questo è chiaramente un handicap soprattutto per il prodotto paesano di ceppo podolico, ossia di animali che pascolano sui prati, che camminano e quindi hanno muscoli. Si tratta di una tipologia di carne che avrebbe bisogno di essere lasciata riposare per diversi giorni prima di essere consumata.

"La carne della podolica è di un bovino atletico, che cammina, quindi è dura. Qui, la gente non ne vuole sapere di carne frollata. Non la capiscono proprio, non sanno che la carne migliore è quella frollata. Non si riesce a farglielo capire. Mi è capitato tante volte di sentire qualcuno che diceva: "ho mangiato una bistecca ieri che ancora si muoveva quando me l'ha data". Non ci siamo."

"Quella della frollatura della carne è un'altra nota dolente del territorio. Vediamo la vetrina di un macellaio con tutte quelle belle carni rosse e diciamo mi prendo quella per che è bella rossa. Quella alla fine è la più dura perché è vero è passata una settimana dalla macellazione, ma è dura come tutte le carni. Però, se si vede quella un po' più scuretta, uno dice no, quelle è vecchia. È là che si sbaglia, perché la carne quando arriva su quella colorazione è buona da consumare, perché ha già incominciato a frollare."

È noto che una maggiore ricchezza di antiossidanti dà alle carni una ricchezza di alfa tocoferolo e di vitamina E. Il colore delle carni e tutto il discorso della ossidazione dell'emoglobina e quindi l'imbrunimento delle carni e le caratteristiche sensoriali, la qualità del grasso sono tutte legate al benessere animale e alla sua alimentazione. Bisognerebbe spiegare ai consumatori finali che la carne diventa più scura perché c'è il sangue per cui c'è un processo di ossidazione.

"Noi dobbiamo lavorare su una cosa, sul fatto che le persone non devono mangiare con gli occhi, perché il mio prodotto, se vai a tagliare una salsiccia senza conservanti di un maiale che ha 20-22 mesi naturalmente trovi una carne scura. Ti dicono: ma perché quella è rossa e questa è scura? È normale perché è un prodotto senza conservanti e l'emoglobina senza i nitrati si ossida. Il sangue si ossida e se non vuoi farlo ossidare ci devi mettere i conservanti. Se prendi una fetta di salame industriale è di quel rosso che ti guarda e non succede niente, invece con un prodotto senza conservanti, la fetta di salame mano a mano che ti guarda cambia colore. Il cliente che non è abituato, che non è stato educato, quella fetta di salame non la mangia. La stessa cosa avviene in macelleria, dove la gente vede un pezzo di carne scuro e dice che non lo vuole. L'intenditore si prende la carne scura, perché sa che quella carne è frollata. Prima bisogna fare il lavoro di educare i nostri figli a tornare a mangiare i prodotti tradizionali, perché se i bambini li abituiamo a mangiare soffocini o altri prodotti della grande distribuzione che sono teneri, la carne si stacca facilmente dall'osso, la carne si scioglie in bocca, ma quello non è sinonimo di qualità, ma di maiale che ha quattro o cinque mesi, che non ha raggiunto una maturità delle carni. È una carne morbida che si cucina subito, ma che è poco nutriente."

"Quando passa dal rosso al marroncino, è in quel momento che la carne si deve comprare. Però, nessuna persona si sogna di comprare quella carne, perché la vede scura, la vede vecchia, invece noi perché se noi vediamo nelle celle di frollatura che alcuni ristoranti e macellai hanno messo, noi quella carne la vediamo bella scura e parlando con loro mi dicono che è dura da vendere questa carne alle persone comuni perché appena vedono questo pezzo di carne con questi colori, se uno non lo ha già mangiato o già visto o ha seguito un corso, non la prende. Pensa che sia andata a male. Però, il processo è quello e ci sono delle frollature che arrivano a due, tre, quattro mesi a umidità e temperatura controllata tra 1 e 4 gradi."

Alcuni allevatori ritengono che la questione dello scarso consumo di carne frollata non dipenda tanto da un pregiudizio da parte dei consumatori, quanto dal modo di operare dei macellai (quasi tutti di terza o quarta generazione e con alle spalle famiglie di allevatori) che preferiscono vendere la carne fresca per evitare di far perdere di peso al loro prodotto e di doversi caricare di scorte nei frigoriferi, con un aumento dei costi.

"È un problema delle macellerie, perché non vogliono far perdere peso alla carne. L'animale più sosta e più perde peso, ma per loro perdere peso significa perdere soldi. Comunque, se vendono carne dura

vengono criticati. A questo punto meglio vendere ad 1 euro in più, ma dare della carne morbida e buona."

Questo anche se alcuni dei macellai intervistati sostengono di essersi attrezzati per praticare la frollatura.

"Ho un frigo e una cella di frollatura dove lascio i bovini e le lombate da parte. Arrivo a frollature non tanto lunghe, anche se qualcuna l'ho fatta lunga. Però, poi bisogna capire anche le esigenze del cliente, perché c'è chi preferisce una carne meno frollata e quindi gli diamo una carne che però non è frollata meno di 10-15 giorni, perché dobbiamo dire che una frollatura su una scottona non ha bisogno di un lungo periodo. La frollatura lunga è diventata anche una moda. Però, è importante perché una frollatura lunga va più su degli animali con un'età maggiore e serve ad ammorbidire la carne. Per quanto riguarda la scottona che è una carne giovane, facciamo delle frollature di non meno di 10-15 giorni, che è già una carne ottima da mangiare. Arriviamo ad una frollatura di 70-80 giorni. Ho fatto anche frollature di 180-200 giorni, quelle proprio per gli amanti, gli appassionati."

13. Processo di trasformazione e prodotti lattiero-caseari

Salvo rari casi, la mungitura degli animali viene ancora fatta a mano, due volte al giorno (mattina presto e sera) durante i mesi della lattazione (da 6 a 8). Il latte viene lavorato una volta al giorno (la sera o la mattina), conservando quello della mungitura precedente nei frigoriferi. Nei mesi in cui avvengono i parti e la mungitura, gli allevatori e le loro famiglie sono impegnate in giornate di lavoro senza orari (dalle 5-6 di mattina alla sera tardi). Di fatto, i periodi più tranquilli vanno da settembre a dicembre/gennaio.

Chi produce formaggio lascia che i piccoli manzi si alimentino a due delle mammelle della madre, mentre si prende il latte delle altre due. Generalmente, chi alleva capre e pecore lascia tutto il latte ai nuovi nati il primo mese e mezzo per poi iniziare la mungitura piena delle madri una volta tolti capretti e agnelli.

Solo una ristretta minoranza degli allevatori dispone di laboratori di trasformazione a norma. Coloro che non hanno un laboratorio, hanno una stanza di casa attrezzata per la lavorazione del latte.

Principalmente gli allevatori producono i prodotti tradizionali del Cilento. Per quanto riguarda i formaggi bovini sono: mozzarella, fior di latte, trecce, nodini, scamorze, mozzarella nella mortella, manteca, caciocavallo, scamosciato, caciocavallo stagionato e affumicato, caseggio (una versione locale del taleggio), provola fresca e affumicata, caciocavallo e caseggio speziati con olive, pistacchio o tartufo, scamosciato stagionato (1 anno). I principali formaggi di capra sono: primo sale, caciocotta, ricotta dolce e salata, canestrato speziato, caseggio, toma. Quelli ovini sono: ricotta, primo sale, toma. Ci sono poi i formaggi fatti con latti misti (capra-mucca, pecora-capra, mucca-pecora), mentre alcuni fanno anche yogurt e formaggi freschi e semi-morbidi (tipo caciotte e scamorze) e morbidi (tipo robiola).

"Non faccio il fior di latte, ma non perché non voglia farlo. Sarebbe anche un po' più redditizio rispetto alla mozzarella nel mirto, anche se potrei venderla a qualche euro in meno e però guadagnare di più, perché riuscirei a produrre più quantità di fior di latte con gli stessi litri di latte. Ma se sto nel Cilento e abbiamo questa tradizione della mozzarella nel mirto, per me non ha senso caseificare il fior di latte. Questo è un discorso che faccio a tutti quelli che vengono nel mio laboratorio, perché io non lo chiamo caseificio, lo chiamo laboratorio di trasformazione, perché caseifico ancora sul fuoco e mi piace mantenere ancora queste cose."

Gli allevatori di capre producono tutti in prevalenza, oltre alla ricotta fresca, il cacioricotta, un formaggio che ha una grande storia del Cilento e che va quindi tutelato, ma si tratta di un formaggio ottenuto con una cottura a 90 gradi del latte (ossia con un processo che è simile alla pastorizzazione). Per cui, arrivando a queste temperature, il latte di allevamenti condotti con pascoli con grande biodiversità perde gran parte dei profumi e aromi, e quindi dei valori intrinseci di questo latte. Il cacioricotta viene generalmente fatto in forme da 800 grammi ad 1 kg. Ha un mese di essiccazione e poi può essere venduto.

Gli allevatori riconoscono che la produzione di formaggi a pasta cruda valorizza meglio la qualità – sapori e profumi - della materia prima latte.

“Nel formaggio a pasta cruda ci sono e si sentono tutti gli aromi i profumi delle erbe di montagna e di tutte le erbe che le capre mangiano fuori. Se pascolano in montagna tra le pietre, il formaggio ha un certo sapore. Se pascolano da altre parti ne ha ancora un altro. Se pascolano qua sotto dove ci sono tante varietà di fiori, ha ancora un altro sapore. Dipende, insomma, da dove pascolano. Varia almeno tre volte all’anno, a seconda dei mesi e della crescita delle erbe, e ha un altro sapore.”

“Cerchiamo di lavorare con dei formaggi nuovi, diversi, a pasta cruda, con una coagulazione di tipo acido, tipo quella classica dei formaggi francesi, per generare dei formaggi a latte crudo che hanno delle caratteristiche diverse. Quello che abbiamo provato per primo è stato uno spalmabile, sull’idea di un classico tipo il Philadelphia, e quindi una caseificazione tipo robiola del latte di capra. Hai questa pasta cremosa di formaggio con un sapore leggermente acido, spalmabile, quindi già una grande novità per un latte di capra. Infatti, c’è la curiosità del cliente, perché abbiamo iniziato a testare questo formaggio nel ristorante. Tutti ci chiedono se è capra. Poi, avendo questa pasta spalmabile, la puoi speziare facilmente con quello che vuoi. Puoi creare un erborinato, uno speziato al peperoncino, insomma ti puoi divertire. Nella ristorazione questo è molto comodo per gli antipasti, per fare delle paste con cottura. Inoltre, abbiamo cercato anche di provare a fare qualche formaggio a pasta molle. Quelli classici che fanno l’invecchiamento con il penicillium, che fanno quella crosta bianca e quindi mantengono quella sofficità all’interno. Devo dire che il mercato locale è molto tradizionalista, compra più il cacioricotta che questo tipo di formaggio che va comunque spiegato con un lavoro di marketing specifico.”

I formaggi freschi hanno un duplice vantaggio. Si evitano tutti i costi della conservazione del formaggio, quindi della stagionatura, che porta ad un allungamento dei tempi fino alla commercializzazione, e a delle perdite di peso in acqua del formaggio. Poi, questi formaggi come quotazione di mercato sono in una fascia un po’ più alta. È possibile avere formaggi con un valore aggiunto superiore, che è possibile monetizzare subito perché si vendono quasi esclusivamente freschi (con stagionature non superiori ai due-tre mesi). Sono comunque abbastanza semplici da conservare, perché con le tecniche attuali, sopra ai due mesi, se non è stato venduto basta la semplice atmosfera controllata del sottovuoto che ferma l’asciugatura del formaggio e può stare in frigo per altri mesi. La commercializzazione può essere diluita durante tutto l’anno.

Di formaggio crudo ne viene prodotta una certa quantità. La toma da stagionare per tre mesi o sei mesi, con forme da 1-2 kg fino a 5 kg. Generalmente la toma viene prodotta con una temperatura del latte intorno ai 37 gradi e poi la forma viene immersa per alcuni minuti nel siero a 90 gradi.

Secondo alcuni degli intervistati, oltre alla scarsa varietà dei formaggi, uno dei punti deboli della produzione di formaggi cilentani è la scarsa attenzione alla fase di stagionatura. Mancano locali adatti e una cultura della stagionatura.

“I nostri pecorini e caprini, pur essendo eccezionali, non li possiamo contemplare come grandi formaggi, perché non siamo bravi in una sola cosa, a stagionare. Non abbiamo locali adatti e non siamo stati mai in grado di portare avanti un formaggio in modo eccezionale, perché non ci siamo dedicati alla parte finale,

ossia alla stagionatura. Producevamo per vendere o per fabbisogno familiare, quindi questa era la nostra necessità. Oggi, per cercare di andare avanti e di riuscire a produrre anche un formaggio a pasta morbida o un pecorino stagionato a dovere o un caprino a pasta dura, bisogna che gli allevatori dedichino maggiore attenzione alla stagionatura. Si potrebbe passare dagli attuali 4 principali prodotti – cacioricotta, mozzarella nella mortella, mozzarella di bufala e caciocavallo - a 10-15 e non fermarsi lì."

Chi sta sul Cervati o a Casaleto Spartano ha a disposizione delle grotte. La questione c'è soprattutto per chi è localizzato nei comuni della costa, come San Giovanni a Piro, Centola o Camerota, dove ci sono sbalzi notevoli nelle temperature stagionali. Soprattutto in queste aree mancano dei locali adatti. Bisognerebbe trovare dei luoghi adatti per poter fare delle stagionature fatte bene. Si potrebbe utilizzare qualche palazzo nobiliare di prestigio che spesso sono di proprietà dei comuni. Palazzi che in molti casi hanno delle cantine che potrebbero essere utilizzate per fare la stagionatura e poi hanno anche spazi dove si potrebbero fare delle degustazioni nei periodi estivi, oltre che la vendita dei prodotti. Degustazioni di formaggi, salumi, vini e altri prodotti territoriali.

"Sto notando che sempre di più c'è una ricerca del turista che arriva che vuole vedere la lavorazione del formaggio, che vuole partecipare, che vuole portarsi a casa il prodotto. Per cui utilizzare queste dimore storiche andrebbe in questa direzione, perché accanto al turismo esperienziale legato alla produzione, ci sarebbe anche quello artistico-culturale. Sono convinta che questa è l'arma vincente, perché noi dobbiamo far arrivare sempre di più persone sul territorio che devono portarsi via il nostro prodotto. Noi non siamo in grado di offrire una produzione costante nei vari punti vendita italiani. Non abbiamo questa capacità. Noi abbiamo la capacità invece di proporre dei momenti unici su questo territorio, legati a tutta una serie di fattori non solo ambientali, ma anche produttivi. Ho visto che la sensibilità sta crescendo. Abbiamo fatto diverse esperienze sul territorio che vanno in questo senso e dobbiamo prendere coscienza di queste cose."

14. Fare filiera territoriale

Non tutti gli allevatori devono necessariamente arrivare a fare la caseificazione con un proprio laboratorio di trasformazione. Alcuni potrebbero anche solo conferire il latte. Forse si potrebbero creare delle sinergie tra chi già fa la caseificazione e la lavorazione della carne con dei prodotti e un mercato, e chi fa solo allevamento, produce latte e carne e potrebbe conferire almeno una parte di ciò che produce in cambio di un pagamento in denaro. Inoltre, un caseificio già esistente potrebbe raccogliere il latte prodotto da un gruppo di allevatori per trasformarlo anche in conto terzi (con la fissazione di una tariffa per la trasformazione).

"Bisogna aggregare la produzione, bisogna concentrare l'offerta, cioè avere 100 produttori, un trasformatore e un commerciale. Se si arriva a questo, allora forse si riesce a fare qualcosa, perché cento allevatori da 5 animali ciascuno sono 500 animali, e con 500 animali si può pensare ad un macello e a un caseificio, ma se rimangono lo stesso numero di aziende isolate con in testa l'idea di trasformare, di vendere privatamente, rimarranno sempre dei contadini hobbisti. Purtroppo, questa parte del territorio è interessata da questa tipologia di problema: un elevatissimo numero di aziende di micro dimensioni che se non si aggregano e se non si fa aggregazione dell'offerta il problema non si riesce a risolvere. Sarà la selezione naturale. I più forti, chi ha maggiore disponibilità finanziaria o chi ha la capacità di accedere aiuti pubblici potrà raggiungere degli obiettivi, mentre gli altri spariranno o rimarranno sommersi."

Ovviamente, bisognerebbe stabilire degli standard/requisiti di qualità del latte e della carne e delle condizioni di prezzo condivisi.

"Il mio sogno nel cassetto è che la produzione del mio nuovo caseificio non riesca a soddisfare la richiesta della clientela. Vorrei raccogliere tutto il latte degli altri allevatori cilentani. Trasformare il mio e in più fare da base col mio caseificio e collaborare con tutti gli altri allevatori, perché ora c'è una mentalità giovane

che ritiene importante il fatto di collaborare, come si fa al nord dove si coopera. Il discorso è nuovo per me, perché da soli non si va in nessun posto. Con parecchi giovani e meno giovani ho fatto questo discorso, che se il mio nuovo caseificio sarà in grado di fare dei prodotti che piacciono alla gente, io faccio da base per gli altri allevatori, comprando il loro latte e trasformandolo in modo da fare un solo prodotto sempre cilentano in base alla tradizione, anche se con diverse lavorazioni. Questo è il mio sogno nel cassetto. Credo che per loro alla fine sarà una scelta obbligata, perché tutti gli allevatori che ci sono adesso il loro latte o lo trasformano o lo vendono, altrimenti solo con la vendita del capretto fanno poco. È una questione di sopravvivenza. Fino ad adesso questo discorso non si è fatto perché il caseificio più vicino era nel Vallo di Diano, ma con l'apertura del mio caseificio che è un po' più vicino a loro, credo che si possa fare. Dovremo accordarci in modo che seguano tutte le norme igienico-sanitarie, perché se no il latte non può essere trattato. Poi, la prima cosa è che deve essere un latte di qualità frutto dei pascoli."

"Ci sono delle aziende che fanno da traino, che hanno già una visibilità. Possono essere di riferimento per gli altri. Non tutti vogliono trasformare. Ci sono anche degli allevatori che vogliono soltanto conferire, magari trovando l'utilità di vendere mensilmente una certa quantità di latte per recuperare una remunerazione anche da quest'altra forma e non solo dagli incentivi comunitari quando arrivano, se arrivano. Nella zona del Vallo di Diano, ad esempio, dove seguo delle aziende, sentono meno questo fatto del contributo, perché hanno puntato molto sull'allevamento degli ovini, per cui producono abbastanza latte, ma lo conferiscono ai caseifici che ci sono. È vero che pagano 40-45-50 centesimi al litro, però loro possono fare delle valutazioni e comunque hanno una possibilità diversa rispetto a questo territorio. Dobbiamo fare in modo che quelle aziende che sono un pochettino più veloci facciano da traino e possano anche diventare degli esempi da cercare di emulare ed imitare. È giusto che si venga a creare una sorta di standard di qualità e di prezzo per il latte conferito."

Occorre provare a ragionare in un'ottica sistemica. Purtroppo oggi le aziende operano ancora come delle isole in un arcipelago che non è tanto connesso. Sulla cooperazione tra allevatori, molti intervistati hanno sottolineato le differenze tra il territorio cilentano e le regioni italiane del centro-nord, dove si ritiene che vi sia una maggiore apertura mentale e una grande collaborazione tra gli operatori, con consorzi dove le aziende conferiscono il latte. In diversi hanno fatto i casi dei consorzi del parmigiano-reggiano o del grana padano che operano con dei disciplinari di produzione che stabiliscono ciò che gli animali devono mangiare (le diete) e come devono essere allevati.

"Il consorzio di cui tante volte si è parlato credo che possa essere e debba essere l'obiettivo da raggiungere per tanti allevatori che popolano il territorio. Allo stesso tempo, vedo che tra le nuove generazioni c'è una mentalità che può portare al raggiungimento di risultati diversi rispetto a quelli del passato. Ormai sembra chiaro a tutti che per poter competere sul mercato c'è bisogno anche di avere una forza di acquisto maggiore. Se il piccolo allevatore va ad acquistare il mais da solo, il mais gli costerà sempre di più se da quel rivenditore di mais ci vanno 10 allevatori. Quella è una delle pecche del Cilento, perché i prodotti che noi produciamo sono tutti meravigliosi, uno più buono dell'altro e ogni giorno sembra addirittura che migliorino, perché c'è sempre maggiore studio da parte degli artigiani, però la cosa che purtroppo ci fa essere un po' penalizzati è il costo di questi prodotti che tante volte costano molto di più rispetto ad altri prodotti provenienti da altri territori, proprio perché gli allevatori o i contadini hanno dei costi maggiori per sostenere la propria azienda."

La spiegazione prevalente per la mancanza di cooperazione/consorzi sul territorio viene individuata nel "fattore culturale", ossia nella mancanza di fiducia reciproca, soprattutto in relazione allo stabilire e poi effettivamente seguire regole condivise. Un tipo di sfiducia che è in gran parte diffusa anche tra gli operatori della giovane generazione e che viene superata solo nell'ambito di ristrette relazioni familiari (tra fratelli o cugini).

"È una questione di crescita culturale dell'azienda, cioè devono capire che se stiamo insieme allora veramente possiamo realizzare qualcosa di importante, se andiamo ognuno per conto proprio, allora difficilmente raggiungeremo risultati."

"Per quanto riguarda l'aggregazione posso dire che non ne ho un buon giudizio, perché siamo tutti bravi, però qui c'è una sottile linea del guardarsi e del ritenersi sempre migliori. Tutte queste forme di aggregazione che ci sono e ce ne sono tante che nascono, ma poi ne ho viste veramente poche realizzarsi bene, perché chi ne faceva parte non ci credeva. C'è sempre questo scetticismo, c'è sempre questo non voler andare oltre, non voler rischiare. C'è sempre questo: no io ho il mio, sto bene nel mio e va bene così."

D'altra parte, strutture cooperative per la trasformazione e commercializzazione dei prodotti agricoli erano sorte in passato anche in Cilento, finanziate nella fase dell'intervento pubblico degli anni '60 e '70, ma non hanno funzionato e sono quasi tutte fallite, perché o sono state politicizzate oppure non ci sono state le competenze necessarie per gestirle bene.

"Abbiamo sempre insistito in passato immaginando il modello della cooperazione, ma non ha funzionato. Arrivato a quest'età mi sono convinto che continuare ad insistere che dobbiamo far fare le cooperative è una cosa che non va bene. O ci sono i soldi per poterle fare ed è quello che è successo quando nacquero con i fondi della Cassa per il Mezzogiorno una serie di cooperative. In tutti i comuni ce n'era qualcuna. Intercettarono alcune linee di finanziamento che erano destinate a far diventare l'agricoltura cilentana come il modello cooperativo tipo Emilia-Romagna. Di fatto, furono realizzate molte infrastrutture, ma oggi chi va in giro per il Cilento ogni tanto vede qualche capannone di questi tipo grossa azienda zootecnica abbandonato o utilizzato per altri usi."

"Di strutture pubbliche cooperative ne sono state fatte diverse in tutta la regione in passato. Oggi, a distanza di 15-20 anni, queste strutture sono abbandonate. La risposta è che erano state fatte non per il fine dello sviluppo del territorio, anche se magari questo veniva annunciato, per cui di fatto queste strutture non sono state mai utilizzate o sono state usate in maniera pessima. È mancata un'idea progettuale di filiera che potesse essere poi realmente realizzata. Molto spesso si sono fatte delle cose perché c'era l'opportunità di prendere il finanziamento o per altri motivi, ma non c'era dietro un'idea progettuale di sviluppo."

I giovani che si sono avvicinati all'attività zootecnica negli ultimi anni hanno pensato subito di partire prima dal rafforzamento della propria struttura aziendale e quindi di realizzare un laboratorio per la trasformazione del latte. Il problema è che è improbabile che tutti quanti gli allevatori possano realizzare dei laboratori di trasformazione (considerando il ristretto bacino di utenza locale), per cui forse sarebbe importante anche una sinergia con i laboratori di trasformazione promossi da enti e istituzioni locali. Un ragionamento analogo potrebbe essere fatto per creare delle strutture collettive (dei locali idonei) di stagionatura e affinatura dei formaggi.

A questo proposito, è importante evidenziare il progetto promosso dal comune di San Giovanni a Piro teso a realizzare in locali di proprietà comunale (ex-macello) un caseificio per il conferimento e la trasformazione del latte prodotto dagli allevatori del territorio. L'idea è di mettere insieme gli allevatori in modo che possano conferire il latte e far produrre dei formaggi di qualità che siano perfettamente a norma e che costituiscano anche un'offerta diversificata.

"Abbiamo pensato che un immobile potesse essere utilizzato come una struttura in cui far confluire tutto il latte che i pastori possono voler fornire, in maniera tale che il latte venga diversificato in relazione alla tipologia di animale di produzione – ovino, caprino e bovino - e fare dei prodotti lattiero-caseari che possano avere innanzitutto il marchio del Parco e possano avere una professionalità, un casaro professionale, che possa migliorare l'offerta. Qua fanno un ottimo formaggio, però è possibile migliorare e aumentare le tipologie di formaggi. Andare a fare un formaggio migliore, magari diversificando i tipi di latte, le varie stagionature. Pensare anche a una stagionatura di carattere diverso. In sostanza, fare un prodotto nostro autoctono che si caratterizza in relazione a questa zona."

Il progetto è nato nel momento in cui l'amministrazione comunale si è interrogata su cosa potesse fare per quelle che sono le occasioni di lavoro del proprio territorio.

"Ci siamo interrogati su quali erano le espressioni di lavoro che questo territorio esprimeva e se era possibile ottimizzarle, promuovere ed accompagnare un loro adeguamento ai tempi moderni. Provare a ragionare su una forma di marketing, di vendita e di promozione di un brand di prodotto. Abbiamo notato che nessuno dei nostri allevatori aveva chiesto il marchio del Parco Nazionale. Come area siamo un'area fortunata perché siamo sia Parco Nazionale sia Area Marina Protetta, per cui abbiamo già questi brand che ci connotano come una zona ad alta tutela. Dato questo alto interesse ambientale, sarebbe importante avere dei prodotti che rispettassero dei canoni qualitativi e che fossero a km zero in relazione alla vendita dei prodotti. È una situazione che ci alletta, al di là del fatto che riteniamo importante la creazione di posti di lavoro e occasioni di sviluppo in relazione a dei prodotti, anche di nicchia, che si possono generare sul territorio."

L'intenzione dell'amministrazione comunale non è quella di agire in contrasto o in concorrenza con le attività già esistenti portate avanti dai pastori che sono comunque "sommerse". L'amministrazione vuole "fare un'attività che sia d'esempio, da sprone, che dia quella spinta in più, che metta in moto lo spirito emulativo da parte dei privati che spero che di qui a poco possa sostituire completamente l'azienda comunale, con tante piccole aziende che possano realizzare questi prodotti".

"Spero che il caseificio comunale si faccia. È una bella cosa da fare ed è un peccato se non si fa. Se ne parla forse già da 4-5 anni e se si fa una cosa del genere io partecipo di sicuro, perché a me piace proprio e poi sarebbe proprio una cosa per noi. Sarebbe una soddisfazione nostra e del nostro comune dove ci sono tanti allevatori che fanno veramente un bel lavoro, ma hanno bisogno di essere valorizzati. È chiaro che anche il comune ha bisogno di essere valorizzato con una migliore qualità del prodotto che produciamo."

Questo significa che il casaro professionale a capo di questa struttura dovrà svolgere anche un ruolo di tipo formativo, proprio per formare i giovani allevatori sulle buone pratiche della produzione del latte e della caseificazione. Un bisogno formativo piuttosto diffuso.

"La caseificazione la seguiamo io e mio padre. Ho imparato guardando gli antichi, i vecchietti. Abbiamo anche fatto dei corsi di aggiornamento e dei caseifici della zona ci hanno spiegato dei trucchetti su come si lavora la pasta e così siamo cresciuti."

In questa iniziativa, gli aspetti della cura del mercato non sono secondari. Se il caseificio comunale mette insieme le produzioni di più allevatori si possono raggiungere delle quantità tali da consentire di andare su un mercato più ampio che non sia solo quello dei confini comunali, e che magari è quello degli alberghi e della ristorazione della costa. Poi, magari anche Napoli e Salerno.

"Dobbiamo entrare nel concetto di fare rete tra le istituzioni e le aziende agricole. C'è questa voglia di trasformare anche perché c'è la richiesta di prodotto tipico della zona. Il problema è che il prodotto non c'è. Anche i ristoranti, che sono un altro pezzo della filiera, sono interessati alla realizzazione del progetto."

"Vogliamo porci in maniera propositiva anche in relazione a quelle che sono le rinnovate esigenze. Sappiamo tutti, ad esempio, che un prodotto senza packaging, senza marketing e senza un brand stenta a promuoversi, mentre invece attraverso un determinato modo di porsi e di proporsi a quelli che sono i possibili acquirenti, diventa più appetibile, suggestivo. Anche la suggestione è importante nel cibo, cioè dire che questo formaggio viene realizzato in un territorio che è un territorio della dieta mediterranea e che produce centenari, è un modo di promuovere il prodotto e di dargli un appeal diverso."

15. Il rapporto strategico con la ristorazione

Se si riuscisse a costruire un rapporto positivo – una partnership basata su trasparenza, interscambio, collaborazione e sostegno reciproco - tra i produttori locali del Cilento, sia dell'agricoltura sia dell'allevamento, e la ristorazione locale, soprattutto la ristorazione che sta sulla costa, e anche gli albergatori, non esisterebbe un problema di mercato per le produzioni cilentane, che sono comunque molto limitate dal punto di vista quantitativo.

"È che dobbiamo capire noi stessi di che morte vogliamo morire. Perché se uno decide di restare in Cilento e di volere fare qualcosa, allora si deve formare, deve creare e fare un prodotto che guarda logicamente alla tradizione, che è la base di partenza di tutto, ma che si deve anche poter vendere e saper vendere. È un po' un giro che qui a volte viene interrotto anche per colpa nostra, cioè per colpa dei ristoratori, perché se tu vai in un ristorante e chiedi il cacioricotta nel 90% dei casi non ci sta. Trovi il parmigiano reggiano, se tutto va bene, da grattugiare oppure già grattugiato. Soprattutto, in località come Camerota o Palinuro o Ascea o altri posti di mare, dove abbiamo la fortuna di avere almeno un periodo di quattro-cinque mesi in cui migliaia di persone vengono qui a vedere come ci si sta, a fare le prove, a passare del loro tempo. Questo fatto dovremmo essere in grado di "sfruttarlo" come volano per i prodotti dell'agricoltura e della zootecnia. Credo che questa sia la nostra unica possibilità di sviluppo, perché qua grandi aziende e fabbriche non se ne possono mettere, perché è un territorio difficile da lavorarci. L'unica cosa che possiamo fare è il turismo, ma un turismo fatto in maniera seria. Questo significa che se vado al ristorante devo trovare il prodotto che viene da Caselle in Pittari o da Alfano o Rofrano o da altri paesi della fascia interna. Trasformati in zona. Avere a disposizione dei prodotti che sono eccellenti, magari anche a disposizione pure fuori dal loro tempo stagionale, grazie ad aziende di trasformazione. Se ho il pomodorino giallo di Rofrano, ad esempio, che mi viene fuori ad agosto, ma che mi sta bene fino a marzo-aprile. Quindi, avere un pomodorino fresco che ho fatto nella terra all'aria aperta ad aprile, mangiarlo a dicembre, a febbraio, a marzo è qualcosa di straordinario. Poter portare questi tipi di prodotti alla stagione successiva o offrirli ai ristoranti per me sarebbe una grande cosa perché significa che io creo sei mesi di lavorazione della terra nei paesi interni, che può essere da settembre fino a maggio, e dopo di che i sei mesi estivi fare la rivendita a chi sta sulla costa. In questo modo, si andrebbe a bilanciare il tutto e può essere il giusto equilibrio. Qua per quattro mesi mangiano oltre 10 mila persone al giorno. Tu pensa cosa succederebbe se queste 10 mila persone al giorno mangiassero solo ed esclusivamente quello che si riesce a produrre nel Parco Nazionale! C'è un'infinità di proposte di ristorazione, ma pensa soltanto se tutte le persone presenti sulla costa mangiassero per 4-5 mesi solo ed esclusivamente quello che noi riusciamo a produrre. Quando dico noi, parlo dell'entroterra, dalla piana del Sele a Sassano e Sala Consilina sono dei posti che, anche se minime, le produzioni le fanno. Però, il problema è che alberghi a 4-5 stelle questo non lo fanno. Questo anche se non parlo in maniera critica, perché veramente non è una cosa semplice da fare e a volte non lo riesco a fare nemmeno con il ristorante e quindi immagino quanto possa essere difficile fare qualcosa del genere in un albergo dove mangiano 300 persone al giorno. Pensa se questo fosse, all'opposto, e tu trovassi la marmellatina che fa l'agricoltore e il burro che fa l'allevatore di vacche. Parliamo di una ricchezza di cui non abbiamo proprio idea. Veramente noi non abbiamo questa portata, questa consapevolezza. Potrebbe essere una storia bellissima e parlo di una ricchezza per il territorio, per cui l'allevatore non avrebbe problemi a vendere il bestiame, il latte, il formaggio, e lo stesso l'agricoltore con i suoi prodotti."

"In tanti locali già si sta facendo in maniera molto intelligente l'associazione tra la produzione agricola e l'offerta gastronomica. Per cui se al ristorante assaggio delle mozzarelle straordinarie e vengo informato su chi le produce posso andare anche a comprarle. La cosa diventa sinergica e propulsiva, perché il ristoratore si avvantaggia della sua offerta di prodotti eccellenti, mentre il produttore ha una vetrina privilegiata dove le persone assaggiano il prodotto, pagandolo. È un meccanismo che funziona straordinariamente bene. Noi l'abbiamo sperimentato direttamente per la nostra piccola azienda agricola connessa con l'attività di ristorazione. Funziona a meraviglia. Il problema è che molto spesso il grosso degli allevatori e dei produttori agricoli ha una serie di problemi di carattere sanitario e per i quali diventa difficile riuscire a poter usufruire di questa offerta di prodotti."

Non c'è alcun bisogno di portare questi prodotti a New York o a Tokyo o a Milano, bisogna portarli nei ristoranti di Positano e Marina di Camerota. Poi, certo a Milano si possono spuntare dei prezzi più alti, perché ci sono persone che hanno un reddito alto e che hanno anche la capacità di riconoscere la qualità del prodotto, una cosa che magari in Cilento viene data per scontata dai cilentani. I cilentani possono pensare che il cacioricotta lo possono mangiare quando vogliono e quindi non capiscono perché dovrebbe costare più di quello che è il prezzo attualmente corrente. Ma, con il prezzo corrente spesso e volentieri il piccolo allevatore non ci sta dentro, visto che le spese sono tante, come tanto è il lavoro. Una questione che, come quella delle quantità, comincia ad essere compresa da quei ristoratori che vogliono fare una cucina di qualità legata ai prodotti del territorio.

"Non mi posso fare un problema di prezzo, perché so che il prodotto buono costa, punto. Se vuoi fare l'olio buono costa, sei vuoi fare i fichi in un certo modo, costa. So che quel prodotto se è prodotto nel territorio, ha un inizio e anche una fine. Non posso avere la continuità finché ne vogliamo e questo lo deve anche comprendere il consumatore finale. Se vuole un prodotto che ci sta sempre, si deve rivolgere a qualche altro tipo di produzione e ristorazione. Il messaggio deve essere fatto capire anche al consumatore."

D'altra parte, la questione del prezzo dei prodotti è in molti casi relativa nella ristorazione, perché spesso l'incidenza del costo di alcune materie prime di qualità è relativo in un piatto. Spesso si tratta di pochi centesimi in più per singolo piatto.

Nel corso della ricerca sono stati intervistati diversi ristoratori ("pur" e agroturistici) che già da tempo cercano di proporre alla loro clientela una gastronomia cilentana tradizionale di qualità che - in parte o pressoché totalmente - fa leva sui prodotti agricoli, zootecnici ed ittici del territorio. Con loro si è provato a ragionare sui loro percorsi e su un modello di ristorazione che valorizza le materie prime dei piccoli produttori del territorio e, in alcuni casi, in parte anche autoprodotte. Un lavoro impegnativo, ma che consente di proporre ai loro ospiti una "gastronomia del territorio" basata su un'alimentazione sana in linea con la tradizione della dieta mediterranea (la cucina storica cilentana, basata principalmente sulle verdure) anche se spesso rinnovata e reinterpretata in nuove forme.

"Noi siamo cresciuti con prodotti del territorio. Fin dagli anni '80 abbiamo cercato di far mangiare quello che c'è sul territorio. Per noi è normale cucinare il prodotto a km 0 che vuol dire stagione. Lavorare sulla stagionalità del prodotto per noi è sempre stata una cosa basilare. Lavorare il cavolo nel periodo del cavolo, la verza, la zucca, lavorare la melanzana nel suo periodo di maturazione stagionale. Utilizzare i formaggi della zona. Purtroppo, l'haccp ha determinato la chiusura di molti piccoli laboratori e operatori che prima lavoravano un po' alla buona, non perché non lavorassero in modo pulito o sistemato, ma perché c'era la necessità di andare a conformare la propria identità. Questo è stato il limite di chi faceva un certo tipo di formaggio, piuttosto che di farina o di salumi. Non conformarsi ha voluto dire limitare questa bellissima risorsa. Però, qualcuno ha resistito e anzi ha intrapreso da un qualche anno questo tipo di progetto."

Da questo punto di vista, è interessante segnalare che un crescente numero di ristoratori hanno il proprio orto, in linea con la nuova frontiera della ristorazione moderna, per cui molti dei grandi chef sono tornati a fare l'orto per i loro ristoranti.

"Sicuramente, le persone che vengono da me amano molto la cucina fatta con i prodotti del territorio. Con i prodotti del territorio faccio delle rivisitazioni. Faccio qualcosa di diverso, ma me la giro sempre su questi prodotti del territorio. Una cosa che viene apprezzata è la varietà delle verdure, degli ortaggi. Ho un piccolo orto e qualcosa me la coltivo da solo, anche per sfizio. Tipo i friarielli, i broccoli, li ho piantati e stanno crescendo bene. D'estate ho sempre i fiori di zucca che produco io, il basilico, la rucola, i pomodorini, maggiormente della varietà gialla, le patate, la nostra tradizionale, però mi piace coltivare le patate viola anche se non sono autoctone ma sono coltivate sul territorio e attecchiscono bene. Le uso,

insieme alle altre verdure, anche per dare colore ai piatti. Ho piantato i cavolfiori, quelli viola e gialli che danno colore i piatti."

Per molti di loro è stata una scommessa che ha richiesto uno sforzo umano, professionale ed imprenditoriale non indifferente. Molti si sono formati con corsi da sommelier, assaggiatore di formaggi e olii. Si sono anche impegnati in un'azione costante di educazione e fidelizzazione della clientela. Sono diventati dei veri e propri "mediatori culturali" tra la produzione del territorio e il cliente, soprattutto se esterno.

"Per quanto riguarda gli ospiti, in 16 anni ho visto cambiare la clientela. Sono partita con una clientela molto sfiduciata. All'inizio pensavo che fosse un mio problema nel comprendere il cliente, invece dopo qualche tempo ho compreso che era l'ospite che era sfiduciato per una serie di fregature avute. Quindi, abbiamo dovuto fare un lavoro di recupero, un doppio lavoro di dimostrazione che vogliamo lavorare in un modo diverso, che vogliamo offrire un prodotto che è quello vero, quello tipico. Ci abbiamo speso energie su questo. Conosco tanti altri colleghi che hanno fatto la stessa strada e l'ospite adesso ha capito, ce lo manifesta ed è più informato, sa quello che vuole e misura le spese."

In alcuni casi, i ristoratori hanno dovuto riprendere e rilanciare le attività agricole delle proprie famiglie puntando su produzioni naturali e biologiche. Oggi, comincia ad esserci un gruppo di ristoratori che porta avanti anche un'attività di laboratorio di trasformazione e preparazione (abilitato anche dai processi di refrigerazione e "abbattimento", oltre che dalla tradizionale conservazione dei prodotti sotto olio, sale o sottovuoto in contenitori di vetro e plastica), per cui producono dei prodotti che cominciano ad avere anche una consistenza autonoma, un proprio mercato. Una evoluzione che è interessante anche dal punto di vista della continuità annuale del lavoro in un settore della ristorazione che si è sempre basato sul picco stagionale estivo.

"Negli anni siamo riusciti a superare la difficoltà di riuscire ad avere e ad offrire i prodotti nell'arco di un periodo abbastanza ampio. Abbiamo aumentato le quantità delle produzioni agricole anche se, e questo è stato un punto su cui ho lavorato molto con i miei ospiti, ho cercato di far comprendere all'ospite che ci sono dei periodi che puoi mangiare determinate cose e ce ne sono degli altri in cui non potrai mangiare quelle cose, ma ne mangerai delle altre, perché è ovvio che c'è una stagionalità di produzione. In alcune stagioni riesco ad avere un prodotto e fare la preparazione con questo, ma in altre no. A questo ho aggiunto anche l'innovazione tecnologica che mi ha garantito una più lunga conservabilità dei prodotti. L'abbattitore e il roner (per la cottura a bassa temperatura) possono permettere di garantire il mantenimento dei valori nutrizionali e un lungo periodo di conservazione. A quel punto anche il lavoro viene svolto in modo diverso e ti garantisce una continuità più lunga. Se i broccoli ci sono in questo periodo, è ovvio che me li preparo, non li riesco a consumare tutti in questo periodo, perché non c'è quell'affluenza che c'è nei periodi estivi, e con un abbattitore riesci a conservare le proprietà nutrizionali dell'alimento e allo stesso tempo a spostare un poco più in là l'utilizzo del prodotto."

"Per le verdure abbiamo un piccolo orto con il quale andiamo in autoproduzione quasi tutto l'anno. Diciamo che il 90% delle verdure che usiamo al ristorante sono prodotte da noi. In inverno produciamo broccoli, scarola, rucola, verza, carciofi, cavolfiore, zucca e tutte le altre ortive a foglia. Poi, da giugno in poi cominciamo con le erbe aromatiche, fagioli, fagiolini, peperoni, pomodori. Da ottobre a marzo, quando il ristorante è chiuso, la cucina si trasforma in un laboratorio dove prepariamo le conserve o facciamo le alici sotto sale e il tonno sott'olio e varie altre conserve da consumare durante l'estate. Facciamo la canditura di agrumi, le conserve, i sottaceti e i sottoli. La cucina diventa un laboratorio e facciamo tutto come si deve fare. Per l'olio, per il pesce e il maracuoccio ho tre-quattro amici con delle piccole aziende che mi stanno aiutando a crescere. Per prodotti come la mozzarella nella mortella e il formaggio di capra ci affidiamo ad un produttore locale. Poi, come carne, per la maggior parte carne podolica che serviamo sia cruda sia cotta, ci affidiamo ad un'azienda agricola di Centola che ha un allevamento di podoliche e ci dà un buon prodotto, frollato per bene."

Alcuni ristoratori, anche grazie all'input del Parco Nazionale e dell'Alleanza Cuochi Slow Food, hanno inserito prodotti che sono a marchio Parco (oltre 180 aziende che hanno sede nell'area

Parco) e presidio Slow Food, quindi di piccole aziende del territorio. Oggi, ci sono 60 ristoratori nell'area Parco che hanno aderito alla rete del gusto della dieta mediterranea, che hanno accettato un disciplinare proposto dal Parco che prevede un certo numero di prodotti a marchio Parco (c'è l'olio obbligatorio, ci sono tre etichette di vino obbligatorie, ci sono i formaggi del territorio e quant'altro). A questa rete di ristorazione è stata data visibilità con una guida della Repubblica. Si tratta di un tentativo lodevole di creare una filiera dell'agro-ristorazione che investe in produzione territoriale.

"Questo è stato un punto fondamentale che mi consente di dire che adesso abbiamo raggiunto una maturità basata sulla collaborazione tra aziende, perché nel mio menù trovi anche l'utilizzo del Presidio Slow Food del cacioricotta di capra come di tutti gli altri Presidi e dei prodotti a marchio Parco. Quindi, adesso, a distanza di sedici anni ti posso dire che riusciamo a coprire veramente con la maggior parte della produzione del posto. Abbiamo un po' di difficoltà per le carni perché ci sono dei problemi oggettivi a trovare delle aziende che siano in grado di fornirle con continuità, frollata (per il bovino) e con tutti i documenti a posto. Però, penso che con un poco più di interesse da parte di aziende giovani si possa cominciare a risolvere anche questo tipo di problemi."

Per il reperimento di carne di qualità del territorio, ogni ristoratore ha i suoi macellai di fiducia e la carne è totalmente tracciabile.

"Io combatto per questo. Penso che in un'attività di ristorazione di paese come la mia chi viene da Napoli o da Milano a Caselle vuole trovare un prodotto che sia del territorio. Ho a che fare con dei bravi macellai che si dedicano al territorio, che fanno anche da allevatori in piccolo. A Caselle ce ne sono un paio che sono bravi sia sui maiali sia sui bovini. Ti dicono che fanno un solo vitello alla settimana e quando gli finisce, gli finisce. Questi sono i discorsi da fare. Quando la carne è buona e l'animale è stato allevato dignitosamente bene questo ci aiuta. Ho la cella di frollatura e la metto lì, per cui la carne si ammorbida."

Ma la maggior parte della carne consumata dai ristoranti è comunque di provenienza esterna e i ristoratori segnalano anche la difficoltà a reperire in loco una variegata offerta di formaggi e salumi.

"Per reperire i prodotti, al di là del vino che bene o male lo trovi o degli olii che anch'essi si trovano e di un buon livello, sui formaggi, sui salumi, sulle carni è un po' problematico. Per i formaggi devo fare il mio carrello con più formaggi e per trovare 5-6 referenze devo andare a Tito in Basilicata, a Moliterno sempre in Basilicata. Nella nostra zona trovi la mozzarella nella mortella, il caciocavallo, però se vuoi trovare un erborinato o qualcosa del genere, non lo trovi. Il cacioricotta lo uso molto sulla pizza, mentre non lo metto fresco sul carrello dei formaggi. In ogni caso, caciocavallo, cacioricotta e mozzarella nella mortella, questi sono i tre formaggi che noi produciamo normalmente. Altro non trovi. Poi, spesso trovi un prodotto eccellente, ma non tracciato. È un PAT (Prodotto Agricolo Tradizionale) e dico sempre agli allevatori che un piccolo laboratorio di trasformazione si potrebbe fare, non costa molto. ... Si tratta anche di diversificare sulla affinatura dei formaggi. I formaggi erborinati non esistono nel Cilento. Dicono, non c'è la cultura. La creiamo! Facciamo i cosiddetti blu, che vanno molto di moda adesso. Posso dire che se io trovo un'offerta del genere e mi viene proposta, la prendo."

Il modello di ristorazione della "gastronomia del territorio" è un modello che tutto il Cilento potrebbe e dovrebbe adottare, perché il Cilento potrebbe funzionare come se fosse un unico grande agroturismo, considerando anche che in ogni zona poi ci sono dei prodotti particolari legati alle specifiche vocazioni del territorio, all'agricoltura e zootecnia verticale. Certo, ogni ristoratore dovrebbe impegnarsi facendo una ricerca dei produttori e dei prodotti del territorio.

"Bisogna sempre valorizzare il produttore locale che cerca di fare le cose seriamente. Basta andare sempre dal produttore, a vedere, a conoscerlo, a parlarci per cercare di capire, perché così ti rendi conto se quella persona sta facendo un vero lavoro oppure sta facendo finta, perché ci sono molti che fanno finta. Ti vendono un prodotto che non fanno nemmeno loro. Bisogna stare sempre attenti perché oramai"

ci sono queste situazioni. Bisogna tutelare e aiutare le persone serie. Quando uno compra qualcosa deve andare sempre nella fattoria e controllarla, vedere, guardare, sapere se il prodotto è il loro, leggere le etichette e cercare di capire almeno questo."

Da questo punto di vista, molti ristoratori hanno espresso l'esigenza che si creino dei momenti di incontro tra i produttori e i ristoratori. Momenti che sono ritenuti fondamentali anche per l'ulteriore sviluppo economico-turistico del Cilento. Avviare un *workshop* conviviale ("una specie di fiera") che consenta un confronto costruttivo tra produttori e ristoratori del Cilento per conoscersi, assaggiare e valutare prodotti e piatti, e soprattutto costruire un percorso di perfezionamento e di apprendimento reciproco che coinvolga tutti e crei un senso di comunità. Qualcuno ha citato l'esperienza fatta nell'ambito del concorso del Provolone del Monaco nella penisola sorrentina.

"Come da noi, questi allevatori erano isolati. Il momento più importante è stato l'incontro tra i produttori. All'inizio non si parlavano tra di loro. C'erano diverse fazioni e diversi modi di vedere e di pensare, ma alcuni dei produttori anziani hanno partecipato e hanno detto: "io vi porto il mio formaggio e ragioniamoci, ragioniamo sui difetti". Si sono messi in gioco e questo ha dato coraggio agli altri che non sono restati sulle loro posizioni, ma hanno cominciato a chiedere come gli altri risolvevano i problemi. C'è stato uno scambio di idee e di emozioni, perché all'inizio portavano i formaggi difettati per ragionarci su, poi hanno iniziato a portare il top, il provolone con la famosa goccia. C'è stata una discussione sulla goccia sì, la goccia no. Credo che questi momenti debbano essere vissuti quanto più possibile, perché nel momento in cui si riesce a superare la prima fase di diffidenza, poi diventa veramente un intreccio di rapporti. Soprattutto, si può creare una fiducia e un rapporto che va al di là di quello che può essere un rapporto formale. Nel Cilento sarebbe importante creare dei momenti in cui gli allevatori/casari possano raccontare che cosa è successo, discutere le problematiche e fare delle degustazioni alla cieca dei loro prodotti facendo delle riflessioni sui problemi di un dato formaggio. Una formazione che dà apertura mentale in modo da superare il problema che quel prodotto "è figlio mio" e quindi poter accettare che magari c'è una problematica da superare."

Nel percorso verso una "gastronomia del territorio", la ristorazione che appare più avanti e consapevole è senz'altro quella dell'interno, che lavora tutto l'anno (e non solo durante la stagione estiva, come fa il grosso di quella costiera), garantendo una continuità di lavoro al proprio personale (fidelizzandolo) e avendo anche una clientela molto cilentana, oltre che i turisti estivi. Questo anche perché "la cucina di territorio è un ricordo: mangi qualcosa e ti ricordi di quando eri piccolo e mangiavi i piatti che ti faceva la mamma, la nonna, la zia o la sorella maggiore."

"C'è un Cilento interno che è la vera ricchezza del territorio, la vera ricchezza gastronomica ed esperienziale del territorio, che cerca di fare una ristorazione di territorio. Molto spesso sono anche produttori e hanno degli agroturismi. Producono i prodotti che poi dopo servono all'interno del ristorante dell'agroturismo. Nell'interno, se si riesce a lavorare con un turismo anche straniero si può allungare la stagione e forse anche lavorare tutto l'anno non solo con i cilentani. Il turista del nord Italia ed europeo si muove anche in altri momenti dell'anno, non solo in estate. Si tratta di intercettarli, ma le aziende che conosco e che lavorano con gli stranieri si relazionano con dei tour operator e organizzano il giro dell'azienda, la passeggiata a cavallo e altre cose, ma alla fine l'obiettivo principale è quello poi di farli dormire e di farli rimangiare da loro, lavorando fino a fine ottobre/novembre. Vanno anche fuori stagione, ma non è il prodotto che tira, quello che tira è l'esperienza. Quindi, iniziamo a vendere esperienze e in questo modo miglioriamo il turismo e miglioriamo le condizioni economiche generali del territorio."

"Faccio una produzione di nicchia con un prodotto senza conservanti chimici che veramente è nato ed è stato trasformato sul territorio. L'85-90% della mia produzione va alla ristorazione. È una ristorazione particolare. Sono quei locali che hanno scelto di fare qualità qui e soprattutto si trovano all'interno e non sulla costa. Rispetto alla costa, nell'interno ci sono dei locali che stanno aperti tutto l'anno e cercano il prodotto di qualità tradizionale. Un prodotto diverso dalla grande distribuzione organizzata. Sono disposti

a pagare di più, però hanno un prodotto diverso, perché nella produzione artigianale ogni singolo pezzo ha la sua storia. Nel momento che incontri il ristoratore che è disposto a condividere con te questa impostazione e soprattutto il rischio, perché sappiamo che sul prodotto industriale gli scarti sono dell'1-2%, mentre sui prodotti artigianali abbiamo il rischio di uno scarto del 20%. Quindi, devi trovare l'amante del prodotto tradizionale che è disposto a condividere questo rischio. Quando queste due persone si incontrano, allora si va avanti e si crea un rapporto di lavoro che poi rimane duraturo nel tempo. Questo succede con la ristorazione dell'interno. Sulla costa, ahimè, la nota è dolente. È difficile trovare qualcuno che è disposto a pagare di più e ad affrontare questo tipo di discorso. È difficile, molto difficile. Chi presenta il piatto e tratta e lavora il prodotto artigianale deve essere consapevole che la mia soppresata non può stare aperta due ore, perché dopo quella cambia colore e caccia il sale. Questa cosa non succede con il prodotto industriale. Avendo a che fare con grossi quantitativi e grossi numeri, c'è anche questo aspetto. Il prodotto industriale lo lasci e non succede niente."

Ci sono attività di ristorazione di qualità dell'interno che, oltre a lavorare tutto l'anno per una clientela cilentana, riescono a soddisfare anche la domanda di una fetta dei turisti estivi della costa. Si stima, ad esempio, che la ristorazione di qualità di un comune interno come Caselle in Pittari ogni anno dia da mangiare a 70-80 mila persone. Quindi, c'è un bacino di utenza importante che di sicuro è interessato alle produzioni tipiche.

"Bisognerebbe cercare di trovare sinergie tra le aree costiere e le aree interne perché ho notato che nelle aree interne molto spesso la qualità della ristorazione è nettamente superiore, pure perché molto spesso i ristoranti delle aree interne sono gestiti da famiglie che hanno l'ambizione di poter lavorare tutto l'anno. Secondo me, fanno un lavoro molto più attento di servizio alla clientela, in termini di accoglienza. È un fatto, invece, che nelle aree costiere tutto questo viene messo in secondo ordine, perché lì c'è meno bisogno di fare questo perché è il mare l'attrattore principale. Quando si hanno milioni di persone che devono mangiare, gira, gira, prima o poi i locali si riempiono tutti. Invece, nelle aree interne c'è bisogno di riuscire a motivare lo spostamento del turista che da Sapri viene a Caselle, perché se arriva a Caselle e mangia quello che si può mangiare a Sapri, ci viene una volta poi non ci viene più. Questa sinergia andrebbe coltivata ed incentivata per far vincere le remore. Nella nostra piccola esperienza abbiamo notato che siamo spesso visitati da operatori turistici della costa che vengono da noi a pranzo o a cena. Abbiamo la sensazione che vengano a curiosare, a cercare di capire. Qualcuno di questi nel tempo ha cominciato a mandarci la gente. Per cui un albergo di Palinuro che ha pure il ristorante, occasionalmente ci manda dei gruppi di persone. Cominciano a capire che è meglio mandarle via per una sera far fare loro una bella esperienza sul territorio, piuttosto che tenerle, quasi costringendole a mangiare quello che loro vogliono fargli mangiare e magari accumulare del malcontento che poi diventa negativo. Questa è una cosa che si sta cominciando a verificare, ma deve essere di sicuro maggiormente esercitata anche per le visite al territorio, perché le aree interne hanno tante peculiarità e si può creare questa sinergia che fa bene sia all'interno sia all'area costiera."

"In estate, noi abbiamo Palinuro e Marina di Camerota a 30 minuti di macchina. La sera da noi è pieno di persone che sono in villeggiatura a Marina di Camerota e salgono da noi a mangiare. Sono nostri clienti. Penso che l'importante all'interno sia dare un buon prodotto, servito bene e farsi conoscere. Qualche problema c'è per la condizione delle strade. Si lamentano tutti su questo: la strada, la strada! Un po' sono rovinata, un po' ci sono troppe curve. Ci vorrebbe una viabilità migliore e veloce. A differenza di Caselle in Pittari che ha una superstrada che un attimo sei al mare e un attimo sei sull'autostrada, nel nostro caso è un po' più complicato, però le persone vengono con cuore. Al fine settimana vengono da Salerno per mangiare una costata, una fiorentina, questo ti fa capire che quando uno dà un buon prodotto anche se è lontano le persone vengono. La strada è l'unica pecca. Quando vai a salutare il cliente la sera, la prima cosa che mi dicono è che vorrebbero venire una volta in più, ma non possono venire a causa della strada."

Il problema della ristorazione sulla costa è che lavora (in modo frenetico) solo d'estate (circa due mesi), quando ci sono milioni di persone. I ristoratori che lavorano sulla costa si trovano a dover fare grandi numeri in un periodo di tempo molto concentrato, in cui devono anche

formare delle squadre di personale, cercare di rientrare delle spese (canoni di locazione, utenze, salari del personale, spese di avviamento, etc.) e avere dei margini, massimizzando le entrate. Tutti fattori che spesso inibiscono i tentativi di seguire il modello della "gastronomia del territorio".

"Io che ci ho lavorato, aprivo in autunno-inverno durante il fine settimana, ma soprattutto facevo metà giugno metà settembre. Però, il clou era sempre 25-26 luglio fino al 30 agosto. Quando poi sentivi i colleghi che dicevano che quest'anno avevano lavorato, mi dicevo, ma lavorato cosa? C'è un mese! Questo non si chiama lavorare, ma arroviaggiare. Quel mese di agosto, non è il lavoro. Ti arrivano caterve di persone che tu devi mettere dentro, a cui devi dar da mangiare in un modo in cui non puoi fare una ristorazione tranquilla. In quel mese, per me non è ristorazione, perché ci sta un sacco di gente che vuole mangiare e ti arrivano così."

"Sicuramente chi sta sul mare, vuoi o non vuoi, è un po' come condizionato dai flussi turistici e quindi corre più il rischio di impantanarsi nel vil danaro e in questa foga e adrenalina estiva che investe i ristoratori cilentani della costa. Che poi alla fine è un fuoco fatuo, perché loro stessi si lamentano per come vanno le cose."

"Uno dei problemi della ristorazione della costa riguarda i numeri che si fanno con il ristorante. Se pensiamo di voler fare 200 persone al giorno, con i prodotti locali è impossibile. Per fare una ristorazione di qualità ci vogliono pochi coperti che ti consentono di fare reddito, di dare un buon servizio e di dare un buon prodotto. Solo questo, secondo me. Io ho 40 coperti. Il massimo che facciamo è 45. Non facciamo ricambi e cerchiamo di coccolare il cliente e di fare il meglio. Dargli tutti prodotti di stagione, prodotti freschi e cerchiamo di cucinarli bene. Questo è quello che cerchiamo di fare. Per noi i primi 2-3 anni è stato un po' difficile. Il ristorante non andava tanto bene perché la nostra era una ristorazione un po' diversa dalle altre. Non trovavano la frittura di calamari, l'insalata di polpo, un pesce spada alla griglia. Quindi, la gente ci ha visto come degli extraterrestri all'inizio. Poi, dopo hanno incominciato a venirci a provare e soprattutto a vedere la differenza, perché noi panifichiamo, produciamo tutto noi, dalla pasta a tutto quello che c'è nel ristorante è fatto tutto da noi. Quindi, hanno notato la differenza e hanno visto che al finale venire a mangiare da noi o andare a mangiare da quelli che fanno 200 coperti al giorno e danno prodotti pure che vengono da fuori congelati, la differenza di prezzo era minima. Quindi, abbiamo cominciato a lavorare molto bene già da tre anni a questa parte."

Questo non vuol dire che non vengano cucinati dei piatti secondo il ricettario cilentano, ma che le materie prime non sono territoriali (spesso sono dell'agricoltura e zootecnia intensiva o dei semilavorati industriali). Il caso emblematico, citato da molti, è quello dei calamari e più in generale del pesce.

"I calamari, penso che siano pochi i periodi in cui li trovi. Arrivano tutti da fuori, da India, Cina e Sud Africa. Di locale c'è poco o niente. Quello che trovi sempre di locale sono le alici e il pesce povero, lo sgombro, il pesce azzurro che pochi trattano, ma che comunque vale ed è ricco di omega 3. Però, i ristoranti lo usano ben poco. Il pesce bandiera, anche quello viene usato ben poco, mentre ci si può fare una bella parmigiana. Si tende sempre ad usare la seppia, il gamberone di Mazzara. Si cerca di andare sulla ristorazione alta, per che cosa?, quando ci sono i prodotti in zona che si possono utilizzare. Basta avere una ricetta adeguata alla consumazione. Prodotti che si potrebbero consumare sempre. La maggior parte del pescato del posto è questo: gamberetti, sgombri, alici, occhialoni. Non è che c'è il calamaro. Poi, se lo peschi, a quante persone lo dai quel calamaro? Quindi, o ti basi sul pesce azzurro, se no non c'è altro. Tutto il resto viene da fuori, viene pescato e congelato a bordo dei pescherecci, è sicuro ed è un buon prodotto, però comunque non è del territorio."

Comunque, molti ristoratori di qualità della costa sostengono che ci sono stati dei cambiamenti negli ultimi anni. Oggi, sulla costa si continua a lavorare maggiormente da Pasqua ai primi di ottobre, allorquando molti chiudono, ma un numero crescente di operatori, oltre a continuare a lavorare tutto l'anno durante il fine settimana, sta puntando sulla fascia crescente dei turisti (italiani e stranieri) di qualità con redditi più elevati.

Chi sta sul mare resta sempre molto più avvantaggiato. Il mare è di tutti, sia del turista di massa sia del turista di qualità. Un turista di qualità, visto che in Cilento ci sono problemi a spostarsi e a capire dove stanno le cose, perché non c'è una comunicazione territoriale coordinata, va al mare e poi fa una passeggiata a piedi sul lungomare di Pioppi, Casal Velino, Positano o Marina di Camerota e può andare in un ristorante che fa qualità, piuttosto che prendere la macchina e farsi 30-40 minuti di strade e stradine per raggiungere l'agroturismo o il ristorante nell'interno. Quindi, chi opera sulla costa, se riesce a proporre una cucina di qualità riesce anche a fare i quantitativi, perché i numeri ormai ci sono. Ci sono aziende sia agrituristiche sia di ristorazione che operano sulla costa che fanno questo discorso da anni e, nonostante si trovino in una zona dove c'è un turismo prettamente balneare che oramai dura 20-25 giorni, riescono a fare una cucina di qualità e ad intercettare quei clienti. Il fatto che ci sia il turismo di massa è anche una scusa che andava bene un po' di anni fa, ma adesso a conti fatti anche questa ristorazione sta iniziando a rendersi conto che bisogna cambiare. Se si cambia piglio, inizierà anche a trasformarsi il turismo. Il turismo di massa ci sarà sempre ed è giusto che il mare sia democratico, ma si sono aperte nuove nicchie.

16. Il ruolo delle pubbliche amministrazioni: accompagnare la transizione

Anche se la situazione sta cambiando, le istituzioni locali vedono gli allevatori come persone e aziende che esistono solo per prendere dei premi comunitari. C'è ancora una grande distanza tra allevatori e istituzioni. E molti sindaci vedono gli allevatori quasi come degli elementi che danno fastidio, che creano problemi.

"So di sindaci per i quali parlare di animali è un fastidio, perché molti allevatori, quando gli animali hanno fame, partono in quarta e se c'è una vigna ci saltano dentro, la distruggono. Allora, è più facile ascoltare le lamentele del viticoltore che le lamentele dell'allevatore."

È venuto il tempo che le istituzioni guardino – come sta facendo con questo progetto la Comunità Montana - al settore zootecnico come ad un settore che non è soltanto parte del patrimonio della tradizione, ma anche uno dei motori dell'innovazione dell'intero territorio per creare una microeconomia territoriale. C'è un'impreditoria che fa presidio del territorio, fa economia e produce cibo di qualità, mantenendo la presenza umana in zone marginali del territorio come l'alta collina e la montagna.

"C'è questa recente iniziativa fatta in Trentino di riconoscere un titolo di studio per i pastori. Un modo per dire che quello non è più un mestiere della tradizione, ma è una professione evoluta, avanzata che richiede competenze e conoscenze. Che richiede strumenti anche molto più sofisticati che vanno rivisti. Noi rimaniamo per qualche verso legati al modello della zootecnia familiare dipendente dai premi pubblici e quindi risentiamo di qualche ritardo in questo senso. Allo stesso tempo, mi chiedo se, posta l'esigenza di carattere ambientale che abbiamo di fronte, prima di tutto i vincoli del Parco, poi tutto quello che verrà in termini di adattamento ai cambiamenti climatici e che ci spingerà sempre di più nella direzione di un rigoroso rispetto dell'ambiente, delle risorse naturalistiche, della tutela delle risorse ambientali, non dobbiamo rivedere anche questo nostro modo di considerare il premio. Se non è il caso di immaginare che sia - lo dico così con una provocazione - una sorta di reddito di cittadinanza."

È giunto il tempo che le istituzioni/amministrazioni del territorio riconoscano il ruolo di questi allevatori, di queste imprese cercando di fornire loro anche qualche servizio, in modo da accompagnare gli allevatori nel fare il salto di qualità necessario: la trasformazione degli allevatori da famiglie che allevano, a famiglie che gestiscono un'azienda zootecnica. Un percorso complesso che probabilmente richiede una serie di interventi di supporto da parte delle istituzioni locali, del Parco, delle associazioni di categoria e della Camera di Commercio. Fino ad

adesso il rapporto è sempre stato di tolleranza più che di interesse. Diciamo che spesso il rapporto è stato difficile, quasi di ostacolo in molti casi. Ad esempio, pensiamo a tutti gli aspetti burocratici. Le istituzioni dovrebbero invece provare ad accompagnare lo sviluppo di queste aziende, fornendo loro dei servizi per rendere la loro vita migliore. Non siamo più nell'800, ma nel XXI secolo, per cui bisogna creare delle condizioni per fare un'attività legata alla zootecnica che sia adeguata ai tempi.

"C'è da dire che agricoltori e allevatori hanno paura di fare un salto di qualità, passare da un'azienda a carattere prettamente familiare ad un'azienda dove realmente possono diventare degli imprenditori veri che possono avere delle persone che lavorano per loro e raggiungere mercati importanti. Ciò che li spaventa è soprattutto la burocrazia, cioè in questo salto di qualità dalla piccola alla media azienda bisognerebbe a livello nazionale, regionale e locale che si cercassero di sburocratizzare tutti gli adempimenti a cui queste piccole e medie aziende sono sottoposte quotidianamente. Il più delle volte che cosa capita? Hanno a che fare con degli adempimenti della ASL che gli impediscono magari di fare un piccolo laboratorio di trasformazione di propri prodotti artigianali che sono eccellenti. A quel punto l'azienda è costretta a cedere al grossista il proprio prodotto ad un prezzo stracciato proprio perché ha paura di immettersi in questo sistema, dove a catena ci sono degli adempimenti che il più delle volte, se affrontati da soli, per queste aziende è economicamente svantaggioso. È questo che realmente frena tantissimo la nascita e la crescita di queste aziende."

"La burocrazia determina degrado ambientale, determina pericolo, da quello degli incendi a quello legato a tante emergenze ambientali. Ci vorrebbe pianificazione e programmazione degli interventi sulla base delle necessità e delle caratteristiche del territorio. Noi un tentativo, come Parco, lo stiamo facendo, confrontandoci con una burocrazia assurda. Ci siamo imbattuti in situazioni burocratiche che non dipendono certamente da noi, ma dalle norme nazionali e a volte anche europee che purtroppo determinano non snellimento delle procedure, non semplificazione, ma rallentamenti, ritardi, lacci e contro lacci alle famiglie, alle aziende e agli allevatori. Ci devono essere delle norme chiare. Chi vuole fare qualcosa deve rispettare le regole e deve rispettare soprattutto il contesto ambientale nel quale opera, però ci sono delle situazioni che oggettivamente vanno nella direzione di allontanare il giovane dal territorio o il giovane dal fare l'investimento o il giovane dall'isciversi all'istituto alberghiero."

Certamente, la sostenibilità economica dell'allevamento nel Cilento e anche la presenza di imprenditori che puntino sull'attività zootecnica è legata innanzitutto alla dimensione dell'azienda. Bisogna raggiungere delle dimensioni con un numero di capi sufficiente a poter avere un reddito che consenta di sopravvivere, di far star bene l'imprenditoriale/allevatore. Considerando questo parametro e considerando che poi i prodotti, il latte e la carne, la macellazione e la caseificazione sono delle attività che oggi devono rispondere alle norme europee sulla sicurezza sanitaria e sull'igiene alimentare e, quindi, assicurare la qualità del prodotto e assicurare il consumatore sul prodotto stesso, occorre costruire, parallelamente ad una connessione tra le aziende zootecniche, un passo verso la trasformazione. Tutto questo significa aggregazione, specializzazione, applicazioni di tecnologie avanzate. Partendo da quelli che sono i servizi basilari come la macellazione e la trasformazione casearia, questi servizi potrebbero essere degli elementi che la Comunità Montana e il Parco del Cilento potrebbero mettere a disposizione. Il micro caseificio comunale, il micromacello intercomunale per poter avere dei laboratori di trasformazione degli alimenti a norma. Per dare la possibilità di una macellazione che non dia stress agli animali.

Uno dei maggiori problemi evidenziati dagli allevatori intervistati riguarda le autorizzazioni e i pareri necessari per la realizzazione o la ristrutturazione di edifici e altre opere progettuali cantierabili (necessari per poter partecipare ai bandi del PSR) per l'agroturismo, le stalle e i laboratori di trasformazione soprattutto se l'azienda si trova all'interno dell'area Parco. Spesso per arrivare ad avere queste autorizzazioni e pareri bisogna aspettare anche degli anni.

"La burocrazia e i regolamenti all'interno del comprensorio vanno rivisti per cercare di aiutare di più le aziende. Si dovrebbe essere più veloci nel concedere le autorizzazioni, altrimenti si perde un sacco di tempo e, quindi, il giovane si scoraggia e dice "sono qua, ho fatto un progetto da due anni e ancora non vedo la luce". Prende e se ne va. Purtroppo di rinunce ai primi insediamenti presentati ce ne sono tante, perché sono passati già più di tre anni."

"Sono nata nell'ottica di voler fare l'imprenditrice nel settore agricolo e visto che vengo dagli studi economici e anche da una tradizione familiare, so bene cosa è un'impresa. E oggi so bene che un'impresa che già in Italia, sul territorio nazionale, ha difficoltà a nascere, nel nostro territorio questa difficoltà la vedi deliberatamente elevare all'ennesima potenza. Ho comprato i miei 30 ettari tutti quanti all'interno del Parco Nazionale. Pensavo fosse un valore aggiunto. Oggi, con mio grande rammarico e senza offendere nessuno, non comprerei neanche un metro quadrato di terreno all'interno del Parco Nazionale. Non per il Parco, perché mi rendo conto che è un meccanismo costruito male, cioè non è possibile che nel mio terreno, sebbene capisco che bisogna rispettare delle norme, però quelle norme me le fai rispettare, ma mi velocizzi il mio fare. Perché il tempo è un concetto che nel nostro territorio - che si chiama Cilento - non è mai considerato come un fattore economico, quando invece ritengo che sia uno dei fattori economici essenziali alla riuscita di un'impresa. Se dall'idea alla realizzazione, laddove vada bene, devono passare degli anni, io ci posso mettere tutto l'entusiasmo di questo mondo, però poi succede che tutto diventa troppo difficile a causa di un mancato parere favorevole della Sovrintendenza. Ma non c'è solo la mia esperienza, perché se mi guardo attorno, con chiunque parlo, ha problemi con questo ente."

Le aziende possono fare tante cose in autonomia. Si possono strutturare sulla multifunzionalità o incamerare all'interno il laboratorio di trasformazione, però poi ci sono delle economie esterne che hanno a che fare con lo smaltimento dei rifiuti speciali agricoli non pericolosi (sacchi del concime, scatole, confezioni, barattoli, reti per i balloni di fieno e per la raccolta delle olive) o con il fatto che il territorio non è organizzato in funzione della logistica o di un sistema di offerta di mercato (negozi, ristorazione, sagre, fiere, etc.) in grado di promuovere e valorizzare adeguatamente i prodotti, che i giovani devono essere formati su temi come la gestione aziendale per poter passare dalla dimensione di famiglie che fanno gli allevatori a quella più strutturata di aziende. Un percorso che interroga la qualità dei servizi e del sistema territoriale.

"Ho una moglie bergamasca e ho notato che le istituzioni al nord sono molto a disposizione delle attività zootecniche e di trasformazione. Creano eventi, organizzano corsi di formazione e sulla trasformazione dei formaggi delle brune alpine hanno dei consorzi. Qua questo purtroppo non avviene. Dico sempre che siamo non messi da parte, ma non agevolati come nel resto dell'Italia. Non abbiamo corsi di formazione che ci aiutano a crescere, ad informarci. Non si organizzano delle fiere della zootecnia e le associazioni di settore non ti supportano. Su questo si deve sicuramente lavorare e ci vorrà del tempo."

Attraverso un rapporto di ascolto, dialogo e interazione le istituzioni possono svolgere un ruolo di accompagnamento degli allevatori, promuovendo percorsi di formazione e qualificazione nei campi della gestione aziendale, della gestione del territorio e dell'ambiente, della comprensione risoluzione dei problemi sanitari, della trasformazione del latte, della produzione e trasformazione della carne. In tutti questi campi, migliorare la qualità dei rapporti tra le istituzioni e gli allevatori può avere un importante ritorno positivo. I sindaci, in particolare, sono interessati ad una corretta gestione dei pascoli affidati agli allevatori con il sistema della fida pascolo, perché un pascolo che viene sfruttato in modo non attento e corretto (ad esempio, con un sovraccarico di animali, soprattutto bovini, o non rispettando i periodi di riposo) porta al degrado del pascolo stesso e mette a rischio la biodiversità vegetale esistente (dall'origano alla lavanda e quant'altro). Un rapporto più stretto su questo tema significa anche educare gli allevatori, fargli capire che le regole ci sono e vanno rispettate. Anche perché in un territorio che fa parte di un Parco Nazionale la logica dello sviluppo deve essere strettamente interconnessa alla biodiversità, quindi non ad attività intensive, ma a piccole attività che

devono, dal punto di vista della qualità, consolidarsi e raggiungere un livello complessivo più alto, più elevato, per raccogliere il valore aggiunto.

Le attività della zootecnia e dell'agricoltura sono le attività economiche che all'interno di un Ente Parco Nazionale dovrebbero rappresentare il *core business*. Per questo il settore zootecnico dovrebbe essere uno dei settori portanti che il Parco dovrebbe attenzionare e valorizzare adeguatamente. Da questo punto di vista, il tema dell'accompagnamento degli allevatori dovrebbe essere molto importante per l'Ente Parco, come per tutte le altre istituzioni del territorio - i comuni, le Comunità Montane e altri soggetti istituzionali – che dovrebbero mettersi insieme per costruire un processo di accompagnamento di queste attività verso la dimensione dell'impresa. In questo senso, è tutto il sistema territoriale che andrebbe ridisegnato, compreso il sistema di accoglienza, perché produrre latte piuttosto che carne di capretto e di altri animali con il Metodo Nobile ai prezzi attuali non è più sostenibile. Tutto il valore che c'è nei prodotti della zootecnia, il valore ambientale, deve essere riconosciuto, e qua andrebbe cambiata la logica attuale del premio agli allevatori.

Gli allevatori sono refrattari alla burocrazia. Sbrigare le pratiche burocratiche e amministrative gli porta un gran peso, perché quello che gli piace fare è il pascolamento all'aria aperta, stare insieme ai loro animali in mezzo alla natura. Per questo, avrebbero bisogno di meno burocrazia. Di base, chi ha gli animali deve compilare il registro di stalla e se poi ha il caseificio ha altri registri da tenere, ma poi c'è tanto altro. Il rapporto forse più complesso è quello con la ASL e non tanto per quanto riguarda il controllo semestrale degli animali.

Per anni gli adempimenti igienico-sanitari (haccp) hanno spaventato gli allevatori, ora le procedure sono state un po' semplificate negli ultimi anni e si è anche finalmente cominciato a comprendere cosa voleva dire per l'allevatore/agricoltore fare l'autocontrollo della sua produzione alimentare. Una volta si immaginava fossero le "tavole dei dieci comandamenti", invece si è chiarito che fare l'autocontrollo significa scrivere come si vogliono fare i prodotti e poi farli come è stato scritto. Oggi, anche grazie ad un lavoro che ha fatto la ASL, e in particolare in campo zootecnico il settore veterinario, si è compreso che si tratta soprattutto di assumersi la responsabilità di affermare che il prodotto viene fatto in condizioni di salubrità e c'è un controllo di questa salubrità attraverso specifiche indagini e analisi. Insomma, c'è una maggiore flessibilità interpretativa della norma.

"Sia dal punto di vista zootecnico, mi riferisco alla stalla e all'allevamento, sia a livello del laboratorio come haccp, autocontrollo e tutto il resto, non è semplice. Questo va detto, perché è pure forse bene che sia così, perché nel momento in cui parliamo di benessere animale e di trasformazione degli alimenti, i controlli, la pulizia e la messa a norma sono molto importanti. Non è facile, perché c'è un sacco di burocrazia, di incartamenti, però io almeno parlo per la mia esperienza, ho trovato a livello di ASL veterinaria delle persone molto disponibili, che mi hanno fatto capire come vanno fatte le cose. Poi, ci vuole pazienza nel senso che se tu devi aprire una stalla per ingrasso suini devi adempiere ad alcuni obblighi burocratici. Va fatto e non è semplice. Ci vuole molta pazienza e determinazione... Per quanto riguarda il sistema di autocontrollo per il salumificio, secondo la mia esperienza è molto importante avere un consulente valido e competente che segue l'haccp. Deve farti capire quello che va fatto, informarti e aggiornarti sugli sviluppi della normativa. Ogni giorno c'è una cosa nuova. Bisogna avere una persona di cui ti puoi fidare. Il mio perito viene a fare il controllo dell'acqua potabile e ai banchi una volta al mese. E deve essere così perché con gli alimenti non si scherza."

Per poter ottenere una svolta in questo settore forse bisognerebbe ulteriormente semplificare, altrimenti il piccolo produttore che ha il suo bacino di clientela ormai consolidata nel tempo e che riesce a vendere i propri prodotti nelle condizioni in cui li fa, ha scarso interesse a sistemare la sua struttura e le sue procedure produttive per poi ritrovarsi soggetto ai controlli della ASL o

di altri organismi di controllo (dall'Inps alla Camera di Commercio), e quindi continua ad andare avanti così. Nelle realtà come quelle dell'area interna, considerato che si parla tanto di mantenere le persone sui territori per salvarli e presidiarli, è necessario semplificare la vita a questi operatori, cercando di ridurre gli oneri al massimo per provare a fare in modo che soprattutto i giovani possano provare a rischiare di fare un'attività economica che poi se non dovesse andar bene possono chiudere senza essersi rovinati.

"E' necessario provare a semplificare ancora di più la normativa e dire: 'va bene ragazzi facciamo in modo che quello che state facendo lo analizziamo, lo esaminiamo e cerchiamo di farvi una consulenza su quello che state facendo', senza complicare troppo la vita, perché se no questo diventa uno scoglio insuperabile, anche perché l'adeguamento ha dei costi che molto spesso gli allevatori o non hanno i soldi per sostenerli oppure non li vogliono sostenere, soprattutto quegli allevatori i quali non vedono una prospettiva per il futuro. Questo problema diventa molto meno rilevante per quelle aziende agricole che hanno ragazzi giovani in famiglia che intendono andare avanti in questo tipo di direzione. Secondo me, a chi vuole intraprendere in questo settore gli dobbiamo dare la possibilità di poterlo fare, di poter provare senza rischiare di indebitarsi."

Alle amministrazioni comunali si chiede di valorizzare le aziende sia per le produzioni sia come parte di un'offerta turistica che possa ampliare quella marina di grandi poli attrattivi come Centola/Palinuro, Camerota, San Giovanni a Piro, Pisciotta e Ascea. Mettere le aziende zootecniche sulle mappe turistiche e promuovere la costruzione di percorsi di turismo esperienziale/gastronomico. Questo perché si può arrivare a sostenere che il futuro delle imprese zootecniche cilentane sta nel saper diventare delle aziende turistiche delle esperienze, ossia di saper unire l'allevamento e la trasformazione con la fornitura di servizi.

"Saper comunicare al consumatore la storia da cui nasce un prodotto, quali sono le razze allevate, quale è il processo di trasformazione, di caseificazione che viene utilizzato, perché i formaggi hanno una storia e hanno delle caratteristiche diverse, oppure raccontare un'alimentazione."

Anche il Parco Nazionale, riconosciuto dall'Unesco come riserva della biosfera, dovrebbe includere maggiormente le aziende zootecniche nei suoi progetti. Poi, sul territorio c'è una questione di *governance*, nel senso che ci sono diversi enti che hanno delle competenze, si va dai comuni alle Comunità Montane, al Parco. C'è un tema di costruire un quadro che sia uniforme, con delle regole chiare e condivise in tutto il territorio.

"In molti dicono che gli enti pubblici sono tanti, troppi probabilmente. Spesso succede che si sovrappongono anche nelle competenze. Però, volendo parlare di quello che abbiamo, piuttosto che di quello che dovrebbe essere, possiamo dire che basterebbe già avere una maggiore sinergia. Basterebbe avere un'azione di coordinamento, dei tavoli comuni su alcune problematiche, per cercare quantomeno di fare sintesi per evitare sforzi ripetuti da parte di più enti o progettualità ripetute da più enti. Su alcuni settori lo stiamo già facendo, ma c'è sicuramente un lavoro di sinergia, di collaborazione e di programmazione da fare. Come si supera questo? Si supera programmando, pianificando. Laddove c'è una programmazione territoriale, riusciamo a capire chi deve fare cosa, come la deve fare e con chi si deve rapportare. Dobbiamo programmare nei diversi settori, nelle diverse attività programmare le diverse linee di attività che interessano i nostri territori."

Ci dovrebbe essere un'azione istituzionale congiunta, con il Parco che fa da capofila, che assicura la *governance* e mette a disposizione delle risorse.

"Il Parco dovrebbe essere l'agenzia di sviluppo del territorio nella logica della sostenibilità, un soggetto proattivo rispetto agli allevamenti, all'agricoltura e a tutta una serie di settori come il turismo che rivaluta i borghi, i sentieri, il viaggio lento, i tratturi. Sono tutte cose che in altre regioni hanno fatto la fortuna di tanti territori perché ci sono milioni di persone che vanno in bicicletta, a piedi, a cavallo. In Cilento ci sono dei soggetti che si sono organizzati per questo con delle iniziative lodevoli, però manca quel soggetto che mette a sistema un territorio che è molto frammentato e che quindi ha bisogno che qualcuno si assuma

la responsabilità di fare un'azione di sistema. Occorre una strategia chiara e condivisa che metta a sistema tutti gli attori del territorio. Ci sono dei tentativi di andare in quella direzione, però manca proprio un disegno strategico un po' più delineato e una sorta di agenzia pubblica che possa guidare, dare una mano al territorio a capire determinate opportunità e, dall'altra parte, dargli una mano a presentarsi su un palcoscenico più ampio. Perché si deve operare in due direzioni, quella di dare una mano all'operatore a capire determinate opportunità e poi accompagnarlo all'interno di un mondo in cui l'attività possa avere un suo spazio di mercato."

Anche il mantenimento dei pascoli non avrebbe solo la funzione di aiutare la zootecnia e gli allevatori, ma anche quella di mantenere la biodiversità di quelle aree, che altrimenti sarebbe a rischio.

"Questa azione rientra appieno tra le finalità del Parco che nel prossimo futuro dovrà prevedere delle azioni, magari in collaborazione con le Comunità Montane e con i Comuni, individuate adesso che andremo a riformulare il Piano del Parco. Individuare quei pascoli che hanno la necessità di interventi "manutentivi", in modo che riescano a mantenere la loro funzione non solo a favore delle aziende zootecniche, ma anche a favore del mantenimento della biodiversità."

Il territorio del GAL Casacastra ha un'importanza strategica se solo pensiamo ai numeri che ha nella attività stagionale turistica marina. La sfida rimane quella di costruire un'offerta che va dal mare alla montagna. Una sfida che sta assumendo un'importanza strategica per il territorio e che è di fondamentale importanza per il settore lavorativo e per la sopravvivenza dell'agricoltura e dell'allevamento. Il ruolo di questi settori va valorizzato: agricoltori e allevatori operano nella preservazione e difesa dell'ambiente, oltre che della sicurezza alimentare.

In molti sottolineano la necessità di una maggiore attenzione politica (dall'UE alla Regione Campania) al fatto che fare produzione zootecnica in pianura ha dei costi tre volte minori rispetto ad avere un allevamento in zone di collina e montagna come il basso Cilento. Un settore dell'allevamento molto composito che comprende l'allevamento di ovini, caprini, bovini, suini e anche avicoli, e che è ancora molto importante per il territorio. E la sua rilevanza non è solo da un punto di vista socioeconomico, ma anche ambientale rispetto ad un'area che è una delle aree ormai quasi santificate della biodiversità italiana, e per questo è anche riconosciuto a livello internazionale (biosfera e comunità emblematica della dieta mediterranea).

17. La Consulta degli Allevatori

Uno degli obiettivi del progetto è costituire una Consulta degli Allevatori del Territorio, dove il presidente della Comunità Montana possa assumersi la responsabilità di essere il catalizzatore, l'accompagnatore di un percorso di messa in rete degli allevatori per farli dialogare tra loro per identificare alcune linee di intervento concreto da proporre alle istituzioni locali e regionali. Linee che possano consentire di dare a loro dei servizi e di fargli fare un salto di qualità dal punto di vista imprenditoriale, non soltanto da quello della qualità dei prodotti.

"Magari potessimo avere uno "strumento" di interscambio tra le amministrazioni pubbliche e gli agricoltori, perché questo ci potrebbe permettere di conoscere meglio le loro problematiche e soprattutto la loro evoluzione. I cambiamenti climatici, la vicenda pandemica, lo spopolamento delle aree interne, il declino demografico, la crisi economica del territorio vanno affrontati in un contesto d'intervento di lungo periodo economico. Non possono essere limitati ad occasioni o ad eventi occasionali. C'è da attraversare un territorio molto complesso, molto difficile che non tutti hanno le capacità di attraversare da soli. Dobbiamo mettere in piedi uno strumento che accompagna questo processo, che va in questa direzione. Si tratta di un processo di accompagnamento complesso da gestire. Comunque, sono delle attività che quando sono state fatte bene, danno degli ottimi risultati. Vediamo il ruolo che occupa la zootecnia nelle aree alpine, dove l'allevatore è una figura economica importante e ha un ruolo sociale."

Bisogna passare ad interventi più sistematici, più integrati, fornendo servizi alle imprese. Servizi che siano legati strettamente ai fabbisogni delle imprese. Non cose astratte, ma cose molto concrete che rispondono direttamente ai bisogni, in una logica di intervento dove anche le pubbliche amministrazioni investono su questo in termini sia di risorse umane sia di cultura sia di progettualità sia anche di realizzazioni, magari con piccoli interventi legati al tema di rendere più facile la vita di questi allevatori, in modo di farli uscire dall'800 e farli rientrare nel XXI secolo.

Se si vuole che si passi dall'azienda per l'autoconsumo ad un'attività da reddito abbiamo bisogno di incentivare quel percorso che già qualcuno ha iniziato da solo e che ha dato anche dei primi buoni risultati. Occorre un miglioramento della gestione delle risorse degli allevamenti che proceda in linea con quello delle tecniche di allevamento, di produzione e dei prodotti. Il Metodo Nobile è uno strumento di tracciabilità e di qualificazione dei prodotti lattiero-caseari, ma nello stesso tempo bisogna sostenere gli allevatori nell'organizzare le imprese dal punto di vista gestionale. In questo modo potrà essere fermato il fenomeno di erosione delle attività zootecniche, facendo partire un nuovo modello basato su una sostenibilità ambientale ed economica della zootecnia nel comprensorio del territorio del GAL Casacastra.

In questo percorso un ruolo decisivo possono avere i tecnici professionali presenti sul territorio - veterinari, agronomi, consulenti di impresa, operatori dei centri servizi delle associazioni di rappresentanza - perché deve essere tutto il sistema, non solo gli allevatori, che deve fare un salto di qualità. Bisogna trovare il modo di coinvolgere in maniera sistematica queste figure tecniche rispetto a progettualità, obiettivi, strategie relative a questioni strategiche come l'assistenza tecnica, la formazione e la consulenza, anche in una logica di arrivare a coprogettare le politiche territoriali per la zootecnia.

La Consulta degli Allevatori che il presidente della Comunità Montana vuole accompagnare, dovrebbe essere un'arena in cui gli allevatori e le professionalità tecniche che operano nel settore zootecnico hanno la possibilità di interagire direttamente tra loro e con il mondo istituzionale e della ricerca. La Consulta dovrebbe lavorare su alcuni temi strategici e monitorare nel tempo l'evoluzione del settore e costruire una progettualità condivisa e da condividere con le altre Comunità Montane, l'Ente Parco, i Comuni, la Regione, le Università, la ASL per trovare risorse per la fornitura di alcuni servizi agli allevatori del territorio. Inoltre, dovrebbe quanto meno elaborare e proporre proposte di azioni tese a: ridurre la complessità burocratica, programmare la sistemazione delle strade nelle aree dei pascoli montani, la fornitura di servizi per rendere più agevole l'attività di impresa degli allevatori, la gestione efficace dell'acqua e la sistemazione/miglioramento/gestione dei pascoli.

18. Regolamento della Consulta degli Allevatori della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo

Art. 1 - Istituzione

Il presente regolamento, disciplina l'attività della Consulta degli Allevatori (di seguito denominata "Consulta").

Art. 2 – Ruolo e finalità

La Consulta degli Allevatori è un organo consultivo della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo il cui scopo è quello di stimolare la partecipazione degli allevatori, dei tecnici e delle associazioni/organizzazioni che si occupano dei temi della zootecnia nel territorio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo, favorendo così un coordinamento tra gli interventi diffusi nel settore zootecnico e le politiche pubbliche in campo ambientale, infrastrutturale, della protezione civile, della formazione e della promozione economica, promuovendo iniziative volte ad acquisire una più ampia conoscenza dei bisogni degli allevatori del territorio, favorendo una programmazione degli interventi e della promozione a favore di una zootecnia estensiva e sostenibile più rispondente alle effettive esigenze degli allevatori, del territorio e della popolazione locale.

Fanno parte della Consulta degli Allevatori (tutti di seguito denominati "membri"): il Presidente della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo che partecipa di diritto e assume la carica di Presidente; gli allevatori del territorio dotati di fascicolo aziendale e di animali iscritti alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica; i rappresentanti/tecnici delle organizzazioni del settore zootecnico ed agricolo effettivamente operanti sul territorio; i veterinari del settore privato e del servizio pubblico che operano sul territorio; un rappresentante dell'Assessorato Agricoltura della Regione Campania; un rappresentante del Servizio Veterinario della ASL di Salerno.

Per il perseguimento delle finalità descritte al comma precedente, la Consulta:

- a) esercita l'attività di elaborazione di studi, proposte e documenti da sottoporre all'attenzione del Consiglio della Comunità Montana;
- b) può sollecitare il Presidente della Comunità Montana o la Giunta ad adottare atti di propria competenza;
- c) può esprimere pareri scritti su atti di competenza del Consiglio della Comunità Montana, trasmettendoli al Presidente del Consiglio medesimo;
- d) si pronuncia sulle questioni che gli organi della Comunità Montana ritengano di sottoporre;
- e) può convocare assemblee e manifestazioni pubbliche su temi di specifico interesse.

Inoltre, la Consulta promuove indagini e rilevazioni specifiche sulle condizioni e i problemi degli allevatori e della zootecnia del territorio e fornisce elementi di orientamento da sottoporre agli organi della Comunità Montana competenti che sono tenuti a tenerne conto e a dare una risposta scritta; promuove azioni atte a mantenere e migliorare la qualità dei servizi territoriali o predisporne di nuovi; organizza convegni, dibattiti, seminari informativi e formativi e quanto altro consenta l'espletamento dei compiti per cui è stata istituita; promuove la più ampia circolazione di informazione sui diritti e doveri degli allevatori.

Art. 3 – Composizione

Fanno parte della Consulta (tutti di seguito denominati membri):

- il Presidente della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo che partecipa di diritto;

- gli allevatori del territorio dotati di fascicolo aziendale e di animali iscritti alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica;
- un rappresentante dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania
- un rappresentante della Servizi Veterinari della ASL di Salerno;
- i rappresentanti/tecnici delle organizzazioni del settore zootecnico ed agricolo effettivamente operanti sul territorio;
- i veterinari del settore privato e del servizio pubblico che operano sul territorio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

Ciascun membro della Consulta, individuale (allevatori e veterinari) e collettivo (rappresentato dal proprio legale rappresentante), partecipa ai lavori dell'Assemblea.

È previsto un solo supplente per ciascun membro collettivo della Consulta. La partecipazione alla Consulta è pubblica. Non sono previsti compensi, rimborsi, spese di collaborazione o corrispettivi per presenza alle riunioni o per assunzione di incarichi. I membri con diritto di voto ai sensi del successivo articolo 4, assenti ingiustificati per più di tre volte consecutive, decadono automaticamente dal loro mandato.

Art. 4 – Ammissione alla Consulta

I membri della Consulta devono presentare domanda di ammissione alla quale vanno allegati i seguenti documenti:

- per gli allevatori: copia del fascicolo aziendale e del documento di iscrizione degli animali allevati alla Banca Dati Nazionale dell'Anagrafe Zootecnica;
- per le organizzazioni di rappresentanza: iscrizione al registro delle associazioni del settore agricolo e zootecnico dell'Assessorato all'Agricoltura della Regione Campania;
- per i veterinari: documento attestante l'iscrizione all'Albo dei Veterinari;
- per i rappresentanti dell'Assessorato Regionale e della ASL di Salerno: decreto di nomina a rappresentare gli enti all'interno della Consulta.

Le domande di ammissione potranno pervenire durante tutto l'arco dell'anno e dovranno essere indirizzate alla segreteria della presidenza della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

Una commissione, nominata con determina dirigenziale e composta da personale amministrativo degli uffici della Presidenza della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo provvederà all'esame delle domande pervenute al fine di accertare il possesso dei requisiti previsti dal presente regolamento e all'invio dell'elenco degli ammessi a far parte della Consulta al Consiglio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

La procedura di deliberazione avviene con cadenza trimestrale entro il 15 gennaio, il 15 aprile, il 15 luglio ed il 15 ottobre di ogni anno.

La Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo s'impegna a promuovere la Consulta dando ampia comunicazione pubblica attraverso la pagina del sito internet ed ogni altro strumento di comunicazione utile e disponibile.

La stessa Consulta può attivare azioni informative per promuovere l'adesione di altri soggetti componenti.

Art. 5 – Organi della Consulta

Sono organi della Consulta: l'Assemblea, il Coordinatore e il Vice Coordinatore.

Art. 6 - Assemblea

L'Assemblea è composta da tutti i membri della Consulta.

Le riunioni dell'Assemblea sono indette e condotte dal Coordinatore e sono pubbliche.

Alle riunioni possono partecipare, senza diritto di voto, enti, società, consorzi, cooperative, singoli cittadini e organizzazioni che gestiscono servizi nella Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo, ma i loro membri non possono candidarsi al coordinamento della Consulta.

Di ogni riunione verrà redatto verbale da un membro della Consulta.

Detto verbale, inviato per conoscenza a tutti i membri della Consulta e sottoscritto dal Coordinatore della Consulta, sarà sottoposto all'approvazione della Consulta stessa nella seduta successiva.

La copia del verbale dovrà essere trasmesso ed inviato ai membri della Consulta almeno 10 giorni prima della seduta di approvazione, nonché al Presidente del Consiglio della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

L'Assemblea può scegliere di funzionare in assetto unitario o costituire al proprio interno forum e gruppi di lavoro temporanei su specifici temi e ipotesi di progetti che saranno scelti e condivisi durante le Assemblee.

I verbali delle assemblee saranno pubblicati sul sito della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo.

Inoltre, può invitare ai lavori gli amministratori della Comunità Montana competenti nelle diverse materie o esperti al fine di acquisire pareri, informazioni o approfondimenti.

Su richiesta del Coordinatore della Consulta ovvero di un terzo dei componenti aventi diritto al voto potranno effettuarsi convocazioni straordinarie.

Art. 7 – Attività dell'Assemblea

In ottemperanza a quanto disposto dall'Art. 1 e ss. del presente Regolamento, l'Assemblea della Consulta:

1. elegge un Coordinatore e un Vice Coordinatore;
2. sviluppa le linee di intervento della Consulta attraverso azioni diverse ed ha funzione di indirizzo e controllo del Coordinatore e del Vice Coordinatore;
3. elabora studi, proposte e documenti da sottoporre al Consiglio ed alla Giunta della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo;
4. si pronuncia sulle questioni che gli organi della Comunità Montana le sottopongono;
5. può definire gli argomenti da inserire nell'ordine del giorno delle convocazioni dell'Assemblea stessa;
6. promuove indagini e rilevazioni particolari sulle condizioni e sui problemi degli allevatori del territorio con lo scopo di fornire elementi di orientamento da sottoporre previamente alle Commissioni competenti e successivamente agli organi della Comunità Montana;
7. può porre quesiti a diversi organi comunitari secondo le proprie competenze;
8. promuove azioni atte a mantenere e migliorare la qualità dei servizi territoriali o a predisporre di nuovi;
9. promuove l'organizzazione di convegni, dibattiti, seminari informativi e formativi e quanto altro consenta l'espletamento dei compiti per cui è stata istituita;
10. può attivare servizi e campagne per promuovere la più ampia circolazione di informazioni su diritti e doveri degli allevatori.

Annualmente viene redatto un documento di sintesi delle attività svolte dalla Consulta contenente osservazioni e proposte per gli organi della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo, che viene inviato dal Coordinatore della Consulta all'assessore competente, al presidente del Consiglio della Comunità Montana.

Art. 8 – Presidente, Coordinatore, Vice Coordinatore

Il Presidente della Consulta è di diritto il Presidente della Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo e ha il compito di presiedere l'Assemblea e di rappresentarla fino a quando non sono stati eletti il Coordinatore e il Vice Coordinatore.

La riunione per la prima elezione delle cariche di Coordinatore e Vice Coordinatore viene convocata dal Presidente della Consulta. Entro 15 giorni dalla data di convocazione della prima Assemblea possono essere presentate le candidature alle cariche di Coordinatore e Vice Coordinatore.

Le candidature vanno depositate presso l'Ufficio Protocollo ed indirizzate al responsabile dell'Ufficio che provvederà a verificarne la correttezza.

Nella seconda Assemblea della Consulta, sempre convocata dal Presidente, invece vengono eletti il Coordinatore e il Vice Coordinatore tra i rappresentanti dei membri con il diritto di voto.

Per l'elezione si applica il criterio del voto palese della maggioranza assoluta degli aventi diritto di voto nelle prime due votazioni, e della maggioranza relativa degli aventi diritti di voto in quella successiva.

Il Coordinatore e Vice Coordinatore durano in carica due anni e non possono essere eletti per più di due volte consecutive.

Il Vice Coordinatore viene eletto e coadiuva il Coordinatore nell'esercizio delle sue funzioni e lo sostituisce in caso di necessità o in caso di dimissioni del Coordinatore nelle more dell'elezione di un nuovo Coordinatore.

Art. 9 – Elezioni successive

Nei 30 giorni precedenti la scadenza del mandato del Coordinatore e del Vice Coordinatore o in caso di decesso o di dimissioni degli stessi, il Presidente della Consulta indice un'Assemblea nella quale si provvede all'elezione della nuova figura di coordinamento.

Le elezioni si tengono secondo le disposizioni indicate nell'articolo 8.

Qualora non si riuscisse ad eleggere le nuove figure del Coordinatore e vice Coordinatore entro la scadenza del loro mandato, i loro incarichi perdurano fino alla nuova elezione che deve avvenire su impulso del Presidente ed in ogni caso entro e non oltre 60 giorni dalla scadenza del loro mandato.

Art. 10 – Sede della Consulta

La Consulta ha sede ufficiale presso la Comunità Montana Bussento – Lambro e Mingardo e le sue riunioni si svolgono in locali posti a disposizione dalla Comunità Montana in tutte le sue articolazioni.

Sedi diverse possono essere utilizzate per specifiche iniziative che la Consulta deciderà di effettuare, previa comunicazione agli Uffici competenti della Comunità Montana ed al Presidente del Consiglio della Comunità Montana.

Art. 11 – Norme finali

Il presente Regolamento entra in vigore contestualmente alla sua approvazione e può essere modificato attraverso Delibera del Consiglio della Comunità Montana. La Comunità Montana può disporre lo

scioglimento della Consulta, qualora non sussistano più le condizioni per garantirne il regolare funzionamento e il raggiungimento degli obiettivi a cui la stessa è preposta. Fornirà il tal caso adeguata motivazione a tale provvedimento che verrà deliberato dal Consiglio della Comunità Montana.

Art. 12 – Norme transitorie

A far data dall'approvazione del presente Regolamento, portato a conoscenza tramite avviso pubblico, potranno essere presentate le richieste di adesione alla Consulta presso l'Ufficio Protocollo della Comunità Montana secondo le disposizioni contenute nell'articolo 4.

Scaduti i termini per la richiesta di ammissione alla costituzione della Consulta, stabiliti dalla Presidenza della Comunità Montana e comunque non inferiori ai 30 giorni, la Commissione di cui all'art. 4 esaminerà nei successivi 5 giorni le domande presentate al fine dell'accertamento del possesso dei requisiti previsti all'avviso pubblico, fornendone l'elenco al Presidente della Comunità Montana che entro i successivi 15 giorni, provvederà alla prima convocazione della Consulta.

19. Testimoni Privilegiati Intervistati

Alario Pasquale, agronomo e consulente dell'Associazione Italiana Coltivatori di Vallo della Lucania

Amato Pietro e Rizzo Carmelina, Azienda Agricola Rizzo Carmelina di Monte Grosso di Casaletto Spartano

Boccia Giuseppe, ristorante-pizzeria Da Zero di Vallo della Lucania

Cammarano Antonio, allevatore di bovini di Centola

Caputo Giovanni, mulino La Spigolatrice di Castel Ruggero di Torre Orsaia

Cerrato Michele, ricercatore di Economia Agraria del Dipartimento di Farmacia dell'Università di Salerno

Chirico Benedetto, Tenuta Chirico di Ascea

Cosentino Gerardo, Pappa & Poppa Hosteria e Molly's di Palinuro di Centola

Crocamo Camillo, architetto e storico del paesaggio rurale del Cilento – Novi Velia

Cusatis Donato, veterinario di Roccagloriosa

De Paola Salvatore, commercialista di Teggiano

Di Bello Gianpaolo, Macelleria Di Bello di Celle di Bulgheria

Diotaiuti Luigi, ristoratore e sommelier

Esposito Michele, Azienda Agricola Terra Mancina di Caselle in Pittari

Farnetano Carmine, coordinatore del GAL Casacastra - Futani

Fedullo Gino, Azienda Agroturistica I Moresani di Ascea/Casalvelino

Forastiero Angelo, segretario provinciale di Agricoltura e Liberi Agricoltori

Forte Pietro, allevatore di capre, medico e presidente del GAL Casacastra – Montano Antilia

Forte Settimio, Azienda Agricola Bio Coco' di Massicelle di Montano Antilia

Franzon Daniele e Saturno Enza, Cantina Lamadé di Pisciotta

Gagliardo Luana, La Taverna del Lupo di San Giovanni a Piro e Cala del Marcellino di Camerota

Gerundo Giovanna e Veneri Antonio, ristorante-pizzeria Eden di Pattano di Vallo della Lucania

Giordano Michele, presidente Associazione Apicoltori della Provincia di Salerno - Novi Velia

Giudice Francesco, allevatore di capre di Bosco di San Giovanni a Piro

Granato Giovanni, Macelleria da Michelangelo di Caselle in Pittari

Gregorio Antonella, Azienda Agricola Agroturistica Faliano di Pruno di Laurino e Valle dell'Angelo

Guzzo Alessio e Irene, allevatori di capre di San Giovanni a Piro

Guzzo Federico, allevatore di capre di San Giovanni a Piro

Infascelli Federico, professore ordinario di nutrizione e alimentazione animale del Dipartimento di medicina veterinaria e produzioni animali dell'Università di Napoli Federico II

Lamanna Aniello, allevatore di podoliche di Rodio di Pisciotta

Loguercio Antonio, Azienda Caseificio Mezzapelle di Caselle in Pittari

Mea Davide, La Taverna del Mozzo di Marina di Camerota

Matrella Francesco, Azienda Agroturistica La Contadina di Alfano

Memoli Nicola, affinatore di formaggi – Kasanna di Sala Consilina

Merola Filomena, Agriturismo Amaltea di Celle di Bulgheria

Nicodemo Marcello, direttore del Consorzio di Bonifica Velia
Nigro Anna, agro-ristorante Anna dei Sapori di Velina di Castelnuovo Cilento
Notaroberto Augusto, L'osteria del notaio di Ceraso
Notaroberto Mario, Azienda Agroturistica Albamarina di Centola
Palazzo Ferdinando, sindaco di San Giovanni a Piro
Pellegrino Alessandro, Azienda Futuragricola di Caselle in Pittari,
Pellegrino Mario, ristorante Zi' Filomena di Caselle in Pittari
Pellegrino Tommaso, presidente dell'Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni
Pesce Antonella e Angelo, allevatori di capre di Caselle in Pittari
Petrillo Gerardo, allevatore di podoliche di San Giovanni a Piro
Pische Giovanni, allevatore di capre di Centola
Rivello Giuseppe, professionista della comunicazione e blogger di Caselle in Pittari
Romano Gregorio, direttore dell'Ente Parco Nazionale del Cilento, Vallo di Diano e Alburni e sindaco di Laurino
Rubino Roberto, presidente dell'Associazione Nazionale Formaggi Sotto il Cielo – ANFOSC
Ruggiero Gianni, Assessorato Agricoltura della Regione Campania - Direzione Generale Politiche Agricole, Alimentari e Forestali
Sacchi Raffaele, professore ordinario di scienze e tecnologie alimentari del Dipartimento di Scienze Agrarie dell'Università di Napoli Federico II
Sansone Luigi, agronomo e responsabile del centro di assistenza agricola dell'Associazione Italiana Coltivatori di Castelnuovo Cilento
Sarnataro Maria, vicepresidente nazionale e delegata per la provincia di Salerno dell'Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio – ONAF
Scarpa Luigi, architetto e ricercatore di storia ed archeologia di Moio della Civitella
Scotellaro Pasquale, Azienda Agricola Dalla Terra alla Tavola - Il Fortino di Casaletto Spartano
Soffritti Edmondo, Azienda Agricola Agriturismo La Petrosa di Ceraso
Tambasco Giuseppe, allevatore di bovini e grossista di carne di Futani
Tancredi Maurizio, agronomo, consulente aziendale in campo agronomico, ristoratore ed ex sindaco di Caselle in Pittari
Tocco Walter, biologo ed esperto di sicurezza alimentare
Tomeo Benito, veterinario di Cannalonga
Tortorella Domenico, allevatore di podoliche e romagnole di Celle di Bulgheria
Trama Luigi, Macelleria Trama di Ascea
Tudisco Raffaella, responsabile scientifico del progetto Nobili Cilentani e professore associato di nutrizione e alimentazione animale del Dipartimento di Medicina Veterinaria e Produzioni Animali dell'Università di Napoli Federico II
Valiante Adolfo, Azienda Agricola Cicco di Buono – San Nicola di Centola
Valiante Giovanni, allevatore di capre e pecore di Centola
Valiante Silvano, Azienda Agricola e Macelleria Valiante di Centola

20. Traccia di intervista dei testimoni privilegiati

1. Le condizioni del settore dell'allevamento (ovini, caprini, bovini, suini, avicoli) nel comune di residenza e nel territorio del GAL

Possibili rilanci:

- È ancora un settore economico e lavorativo importante? È in espansione o in declino? Quali sono i principali problemi del settore?
- Chi sono gli allevatori? (anziani, giovani, donne);
- Ci sono delle filiere strutturate o aggregati/reti tra imprese?
- È un settore caratterizzato dall'economia sommersa? Se sì per quali motivi?

2. Le tipologie di animali allevati e le modalità di allevamento

Possibili rilanci:

- Ovini, caprini, bovini, suini, avicoli
- Allevamento in stalla, semibrado, brado

3. Ruoli e i compiti della famiglia nella gestione dell'azienda

Possibili rilanci:

- Le persone appartenenti alla famiglia sono le uniche risorse di lavoro sui cui si conta?
- Il ricambio generazionale: figli o nipoti sono interessati a continuare l'attività?; che studi stanno facendo o hanno fatto?; chi gestirà l'azienda in futuro?

4. Il mercato dei prodotti e i canali

Possibili rilanci:

- Vendita diretta in azienda e/o attraverso commercianti?
- Il rapporto con la ristorazione del territorio
- Ci sono anche dei trasformatori che comprano latte e altri prodotti?

5. Qualità del rapporto con le pubbliche amministrazioni locali (Comuni, Comunità Montana Lambro, Mingardo e Bussento, Parco Nazionale e ASL)?

Possibili rilanci:

- Fattori di vincolo (ostacoli amministrativo-burocratici, mancate autorizzazioni, ispezioni punitive, oneri...)
- Fattori di opportunità (attenzione ai problemi, sostegno, promozione, assistenza, ...)

6. Cose da fare per rilanciare il settore dell'allevamento e renderlo più redditizio e competitivo (pubblica amministrazione e privati)

Possibili rilanci:

- Abbeveratoi e ricoveri nei pascoli montani
- Laboratori di trasformazione (inclusi micromacelli) comunali o di zona;
- Reti di impresa per la commercializzazione dei prodotti;
- Istituzione di un marchio d'area per i prodotti, con azioni di sensibilizzazione dei consumatori intermedi (ristoranti, alberghi) e finali
- Attività di formazione nella gestione d'impresa;
- Eventi per la promozione dei prodotti (sagre con prodotti solo del territorio);
- Logistica territoriale per lo stoccaggio e la distribuzione dei prodotti;
- Accesso alla terra (beni demaniali, terreni privati abbandonati);
- Azioni di assistenza tecnico-veterinaria;
- Altro